

尖沙咀金馬倫道58-60號一樓  
**外賣電話 : 27241149**

三文治

黑椒	柳絲炒麵	\$3
石斑	伊炒麵	\$3
沙爹	肉炒米河	\$2
三鮮	牛肉炒麵	\$2
什排牛干	會骨炒麵	\$2
千炒牛	炒麵粉	\$2
干炒牛	意粉	\$2

## 馬來食品

秘星洲	貴炒米飯	\$2
星洲	炒米粉	\$2
星洲	麵粉卷	\$2

秘	制	貴	刁	\$2
星	洲	炒	麵	\$2
星	洲	炒	米	\$2
洲	建	炒	麵	\$2

**熱飲類**

新奇士檸檬	\$13
煲檸檬可樂	\$13
咖啡	\$1

冷飲類

什紅凍	菓壹	冰	\$18
凍	椰	茶	\$15
凍	咖	啡	\$13
凍	紅	茶	\$13
凍	古	力	\$13
凍	朱	樂	\$13
凍	櫻	咕	\$13
凍	哈	田	\$13
凍	阿	克	\$13
凍	好	奶	\$13
凍	鮮	蜜	\$13
凍	新奇	士	\$13
各	式	檸	\$8
		汽	\$8

以上小菜加白飯每碗5元 全日供應

以上食品 配冷熱飲品加5元

特價午餐，天天不同，歡迎來電查詢（外賣50元起）



營業時間:上午8時至晚上10時  
地址:九龍柯士甸道79號A地下  
(即倫敦廣場側,九龍公園對面)

凡惠顧各式粉麵飯奉送例湯或汽水或熱飲加\$4或凍飲加\$5

**電話 27351455**

[illegible]



# 翠亨邨婚宴 套餐優惠

禮券選擇	15席或以上	20席或以上	25席或以上
免費享用美饌華酒店客房1晚	豪華客房	豪華客房	豪華蜜月套房
免費安排豪華花車連司機服務 (4座位限車)	3小時	4小時	5小時
奉送停車泊車券	10小時	20小時	30小時
奉送過天橋及上落禮堂	-	♥	♥
奉送堂前庭之中式西式禮堂禮堂	♥	♥	♥
奉送餐前迎賓禮堂禮堂	♥	♥	♥
奉送迎門乳製之翼	-	-	♥
奉送改酒香檳乙支	-	♥	♥
奉送鮮忌廉蘋果蛋糕	6磅	8磅	10磅
奉送餐前糖果及瓜子	♥	♥	♥
奉送席間中國香茗及紅燉茶	♥	♥	♥
贈送前席禮及各式小食8折優惠	♥	♥	♥
奉送精美請柬 (每席4張, 不包括印刷)	♥	♥	♥
奉送豪華禮券: 主婚人及新人中式禮券	♥	♥	♥
免費安排絲花掛門作場地佈置	-	♥	♥
免費安排賓客座特餐	主婚席 (2席)	♥	♥
免費安排高堂安樂設施	♥	♥	♥
免費安排投屏攝錄影機連DVD機及螢幕	-	♥	♥
免費安排攝錄攝錄機連收音機及攝影機及拾音器	♥	♥	♥
免收自備洋酒及紅/白酒開瓶費 (每席乙瓶)	♥	♥	♥
以優惠價代訂紅酒及洋酒	♥	♥	♥
奉送翠亨邨現金禮券	HK\$100	HK\$200	HK\$400
美饌華酒店客房6折優惠	♥	♥	♥
美饌華酒店禮堂筵席不列7折優惠	♥	♥	♥
「法蘭明紗攝影」禮券, 價值\$4,488; 另訂酒席禮券4折優惠及婚紗外租費優惠\$500現金券	♥	♥	♥
免費新試妝及髮型配襯服飾之次禮券	♥	♥	♥
「合聯結家」珠寶禮券或禮券8折優惠	♥	♥	♥
婚禮攝影及影片製作套餐優惠券乙張	♥	♥	♥
優惠價\$1,888 (即價\$3,888舊裝) 市置尋龍與龍婚宴場地	♥	♥	♥

以上婚宴套餐優惠有效期至2004年12月31日



翠亨邨  
TSUI HANG VILLAGE  
RESTAURANT



查詢詳情及預訂, 請與翠亨邨營業部聯絡

尖沙咀總店 九龍尖沙咀彌敦道132-134號美蘭華商場地下  
電話: 2315-5396/2316-2882 或 美蘭華酒店營業部: 2315-5688  
傳真: 2721-6776 • 電子郵箱: shuang@mmhmg.com  
中環分店 中環皇后大道中16-18號新世界大廈2樓  
電話: 2524-2012 • 傳真: 2524-7020 • 網址: www.mrhk.com

美蘭華集團  
The Himm Group



# 鳳

侶  
鸞  
偕



# 鳳

侶  
鸞  
偕

翠亨邨為香港數一數二的粵菜食府，  
高水平之食品及服務質素向深受名家推崇。  
分別位於尖沙咀及中環的宴會廳，  
寬敞雅緻，地點適中，多間婚嫁註冊處及  
教堂近在咫尺，信誼方便。  
加上全面而週到之婚禮套餐優惠，  
席設翠亨邨，定能讓您爾爾鸞愛侶及  
滿堂賓客歡悅難忘。





精選 **全包** 婚宴菜譜

鴻運金豬全體  
純XO醬花枝帶子  
脆奶拼香杏蝦丸  
如意白玉脯  
紅燒竹笙蟹肉翅  
碧綠鮮鮑片  
清蒸大海斑  
葱油脆皮雞  
美滿鴛鴦飯  
金瑤煨伊麵  
百年偕好合  
美點雙輝映

每席港幣 \$4,488  
12位用

金裝**金包**燴宴菜譜

芙蓉彩鳳玉帶  
杏香鳳尾蝦  
竹笙瑤柱扒時蔬  
紅燒海皇翅  
福祿鮮鮑片  
清蒸大海斑  
當紅炸子雞  
兩魚炒飯  
(2002 美食家之最大賞優獎獎)

金腿燴伊麵  
海底椰合桃露  
美點雙輝映

每席港幣 **\$4,888**  
12位用

以上營業業績費用已包括加一服務費、茶芥及席間用限量供應汽水、橙汁及本地啤酒  
以上營業業績有效期至2004年12月31日

金包 婚宴菜譜

鴻運片皮乳豬全體  
雀巢螺片帶子  
翠綠鰻肝醬蝦筒  
翠影疊銀湖  
龍蝦湯燴翅  
蠔皇南魚鮮鮑片  
清蒸東星斑  
南乳香燒翅  
純x醬海鮮炒飯  
松茸珍菌炆伊麵  
蓮茸西米燉布甸  
美點雙輝映

每席港幣 **\$5,688**  
12位用

特級 金包 婚宴菜譜

鴻運片皮乳豬全體  
鮑魚酥腿  
碧綠蝦球帶子  
鵝肝醬鮑魚丁扒時蔬  
紅燒雞翅翅  
宮庭皇鼓網鮑皇  
水晶蝦皇夾雪蛤  
2008 美食大擂台 高級點心金牌獎  
脆皮鹽焗雞  
野菌鮑粒香栢甫  
鮑魚菠菜片兒麵  
古汁蒸窩盧雪露  
鮑魚皮蛋酥

每席港幣 **\$6,788**  
12位用





網址：www.lanlannoodle.com  
尖沙咀柯士甸道15號地下A舖  
(近漆咸圍口)  
外賣盒加\$1

# 靚靚車仔麵

(專營外賣、到客小食)

〈通宵營業〉  
外賣電話：2369 1099

2004年7月版

## 自選百搭車仔麵套餐

三魷麵	\$20	六魷麵	\$29
四魷麵	\$23	什素麵	\$26
五魷麵	\$26	什錦麵	\$26

特惠時間(由早上7:00-下午6:00)

奉送豆漿或熱飲  
(改凍飲加\$2, 罐裝可樂加\$3)

## 靚靚湯粉湯麵

粗麵	幼油	米米	河白	公生	檸檬	粉烏	伊出
麵麵	麵麵	粉粉	線線	飯飯	仔麵	麵麵	絲絲
						麵麵	冬冬
							麵麵

每份\$7

每份\$9

丁

## 靚靚車仔麵

菜生白韭芽通支生豆墨牛貢魚魚火腸  
心菜菜菜菜菜竹根卜丸丸丸片肉腿仔

冬辣豬蘿牛豬豬豬炸煎紅餐魚牛韭粟  
菇魚紅白腩皮大水茄蛋腸肉皮柏菜米  
蛋腸蛋子餃菜餃粒

咖五金鼓鹵鹵炸炸韭菜炸腸火日八  
哩香錢油水水水魚韭菜雨菜仔腿式爪  
魷肉牛皇雞雞鳳肉菜煎煎肉炒炒蟹魚  
魚丁肚牛中翼爪雲餃蛋碎蛋重重柳丸  
肉翼尖吞

每份\$5

可選配：  
辣菜甫、甜醬、辣醬、辣汁、腩汁、清湯、沙爹

## 超值晚市套餐

由晚上6:00 - 凌晨6:00

凡惠顧四魷麵以上

均奉送豆漿或熱飲

(改凍飲加\$2, 罐裝可樂加\$3)

## 靚靚早餐及下午茶餐

奉送豆漿或熱飲  
(改凍飲加\$2, 罐裝可樂加\$3)

早餐供應時間由：

早上7:00 - 中午12:00

下午茶餐供應時間由：

下午2:00 - 下午6:00

1.各式單拼三文治 \$10

2.各式雙拼三文治 \$12

3.蒸腸粉 \$12

4.銀芽炒麵 \$12

5.燒賣拼粉果 \$12

6.腸粉拼燒賣 \$12

7.糯米雞 \$14

8.雞蛋煎腸粉 \$14

9.金牌碗仔翅 \$14

10.生菜鯪魚肉湯 \$14

11.煎釀四寶 \$14

12.香茅豬扒湯公仔麵 \$15

13.貢丸扎肉湯米粉 \$15

14.生菜魚肉湯油麵 \$15

15.八爪魚丸湯河粉 \$15

16.魚翅撈米粉 \$15

17.魚翅撈豬紅 \$15

18.兩滿 \$15

19.魚翅撈生菜 \$15

20.什錦炒飯 \$18

21.黃金炒飯 \$18

22.香茅雞中翼炒麵 \$18

23.炸菜肉碎米粉 \$18

24.干炒牛柳粒烏冬 \$18

25.五香肉丁炒公仔麵 \$18

26.香茅豬扒炒油麵 \$18

## 靚靚套餐飯《全日供應》

火腿煎蛋飯  
菜甫煎蛋飯  
香茅雞翼飯  
豉油皇豬扒飯  
豉油皇雞翼煎蛋飯  
韭菜煎蛋飯  
腸仔煎蛋飯  
銀芽炒麵  
每款  
18元

豉汁蒸排骨飯  
梅菜蒸肉餅飯  
梅菜蒸茄子飯  
蒸咸魚肉餅飯  
蒸咸魚肉餅飯  
肉碎蒸水蛋飯  
越式三寶飯  
每款  
23元

黑椒牛柳飯  
百花釀冬菇飯  
蝦膠蒸豆腐飯  
黃金肉碎炒飯  
沙爹菠蘿雞絲炒飯  
干炒牛肉河粉  
芙蓉煎蛋飯  
煎咸魚肉餅飯  
煎咸魚肉餅飯  
泰式蝦餅飯  
五香肉丁炒公仔麵  
干炒什錦烏冬  
每款  
28元

均奉送豆漿或熱飲  
(改凍飲加\$2, 罐裝可樂加\$3)

## 越式凍檬

淨凍檬 \$14  
香茅雞翼凍檬 \$23  
涼伴扎肉凍檬 \$23  
涼伴雞絲凍檬 \$23  
涼伴牛肉凍檬 \$23  
香茅豬扒凍檬 \$26  
泰式魚松餅凍檬 \$28  
越式三寶凍檬 \$30  
越式蝦餅凍檬 \$30  
蝦球湯伊麵 \$30

## 靚靚精美小食



(全日供應)

煎釀四寶 \$10  
潮州粉果 \$10  
魚肉燒賣 \$10  
蒸腸粉 \$10  
香茅雞中翼 \$10  
金牌碗仔翅 \$10  
炸魚肉雲吞 \$10  
越式煎蝦餅 \$10  
煎釀冬菇 \$10  
炸鯪魚肉球 \$10  
炸魚蛋 \$10  
黑椒牛柳粒 \$10  
泰式炸韭菜餃 \$10  
泰式煎魚鬆餅 \$10  
鹵水雞翼尖 \$10  
鹵水雞中翼 \$10  
五香鹵水鳳爪 \$10  
郊外油菜 \$10  
生菜鯪魚肉湯 \$10  
生菜碗仔翅 \$13  
水煎餃子 \$13  
雞蛋煎腸粉 \$13  
糯米雞 \$13  
魚翅撈魚肉 \$15  
魚翅撈豬紅 \$15  
魚翅撈米粉 \$15  
炸八爪魚丸 \$15  
炸豬大腸 \$15  
炸墨魚丸 \$15  
椒鹽雞翼尖 \$15

## 冷熱飲品

豆漿	熱	冷
咖啡	\$8	\$8
奶茶	\$8	\$10
鴛鴦	\$8	\$10
檸檬茶	\$8	\$10
檸檬水	\$8	\$10
美綠	\$8	\$10
滾水蛋	\$8	\$10
阿華田	\$8	\$10
好立克	\$8	\$10
朱古力	\$8	\$10
杏仁霜	\$8	\$10
西洋菜蜜	\$8	\$10
金桔汁	\$10	\$10
青萍果汁	\$10	\$10
檸檬菜蜜	\$10	\$12
檸檬咖啡	\$10	\$12
檸檬可樂	\$12	\$12
金桔檸檬	\$12	\$12
青萍果檸檬	\$12	\$12
可樂	每罐\$8	

## 三文治

各式多士	\$7
蛋治	\$8
火腿治	\$8
餐肉治	\$8
咸牛治	\$8
芝士治	\$8
鮮茄治	\$8
餐蛋治	\$10
腿蛋治	\$10
芝士鮮茄治	\$10
沙爹牛肉治	\$10
法蘭西多士	\$13
公司三文治	\$20
(烘底加\$1)	



每日特色推介——每款\$26 (連飲品一杯)

逢星期一、三、五轉餐  
(2004年5月起)

A1

豬扒炒公仔麵  
蒜茸牛柳粒炒飯  
鮮雞苗雞柳飯  
粟米肉粒飯  
客家梅菜豬肉飯

B1

拿波里式炒意粉  
XO醬叉燒炒飯  
暴仔雙腸飯  
京都肉排飯  
豆腐斑腩飯

C1

上海粗炒  
咸魚鰵粒炒飯  
京醬豬頸肉飯  
鮮茄牛肉飯  
涼瓜排骨飯

D1

三絲炒烏冬  
印尼炒飯  
咕嚕斑腩飯  
麻婆豆腐飯  
蔥油蒜香骨飯

B2

炸菜鰵柳炒公仔麵  
黑椒牛柳粒炒飯  
粟米肉粒飯  
蘿蔔牛腩飯  
叉燒韭菜炒蛋飯

B3

回鍋肉炆米  
福茂炒飯  
涼瓜牛肉飯  
照燒豉汁鰵柳飯  
豆腐上素飯

C2

豬扒炒公仔麵  
黑椒牛柳粒炒飯  
京醬雞片飯  
豆腐海皇飯  
粟米斑腩飯

D2

海鮮炒烏冬  
XO醬菜粒鰵粒炒飯  
味菜豬頸肉飯  
京都肉排飯  
魚香茄子飯

B4

上海粗炒  
鰻魚火腿粒炒飯  
鮮茄牛肉飯  
暴仔雙腸飯  
叉燒韭菜炒蛋飯

B5

拿波里式炒意粉  
福茂炒飯  
蔥油蒜香骨飯  
麻婆豆腐飯  
客家梅菜豬肉飯

C3

沙爹牛肉炒意粉  
咸魚鰵粒炒飯  
鮮雞苗蛋肉飯  
涼瓜排骨飯  
咕嚕斑腩飯

D3

雪菜肉絲炆米  
豆豉鰻魚肉碎炒飯  
鮮茄牛肉飯  
椒鹽肉排飯  
蘿蔔牛腩飯

以上全部連飲品一杯，凍飲加\$2 檸檬七喜~檸檬可樂加\$3  
鮮橙汁~鮮奶~蜂蜜柑桔露~意大利白咖啡加\$5 紅豆冰~什果冰~低脂冰加\$6  
意大利冰咖啡~碎朱古力沙冰~朱古力冰咖啡加\$8 轉中、西式湯加\$2

特 別 推 介

鎮江豬軟骨飯 \$30  
鎮江豬軟骨湯麵 \$26  
芝士焗牛肉法飽 \$14  
黑椒豬扒法飽 \$12  
酒店式香拿魚三文治 \$12  
即磨咖啡 \$10  
意大利冰咖啡 \$18  
麻辣撈剪(烏雞或米線) \$26

各式飯/麵粉

豬扒飯 \$30 焗海鮮飯 \$35  
牛扒飯 \$30 焗龍蝦柳飯 \$33  
鰵扒飯 \$30 焗豬扒飯 \$33  
鰵球飯 \$30 焗石斑飯 \$33  
石斑飯 \$30 焗鰵球飯 \$33  
牛腩飯 \$28 焗鰵扒飯 \$33  
牛肉飯 \$28 焗牛扒飯 \$33  
火腿扒飯 \$28 焗牛腩飯 \$30  
火腿鰵球飯 \$28 焗牛肉飯 \$30  
雞菜飯 \$28 焗火腿鰵球飯 \$30  
各式煎蛋飯 \$28 焗雞菜飯 \$30  
(麥斯火腿+雞仔+紅腸)

以上可選配  
蒜茸汁 黑椒汁 洋葱汁 芝士汁 白汁  
骨汁 (茄汁) 粟米汁 茄汁 燒汁

增碼豆腐/魚 \$32  
雷國鰵球飯/魚 \$32  
焗肉醬意(夏威夷式) \$30  
芝士火腿焗意粉 \$30  
俄國牛肉飯/魚 \$28  
免治牛肉飯/魚 \$28



柯士甸道108號地下  
TEL: 2377-3011  
(2004年5月起)

特 別 推 介

即磨咖啡 十幾萬買部咖啡機，唔係有病，而係強於對咖啡的一種執著。  
生滾米線之酸辣湯底 秘方秘製當菜加上蕃茄肉生滾而成，口味清新獨特。  
生滾米線之豬滑鰵湯之進化改良版，在原有湯底再混和四川椒之極麻口感，越滾越過癮！  
秘制咖喱 以一級洋蔥混和88種香料精心炮製，平凡中見不平凡！  
麻辣撈剪 可選烏雞或米線，配料豐富，有：烟鴨絲、過堂青瓜、紅甘笋、芽菜等非常醒胃！

各式炒飯

海鮮炒飯 \$40  
福茂炒飯 \$34  
越式牛柳粒炒紅飯 \$34  
黑椒/蒜茸牛柳粒炒飯 \$32  
黑椒/蒜茸鰵球炒飯 \$32  
黑椒/蒜茸牛腩粒炒飯 \$30  
黑椒/蒜茸牛肉炒飯 \$30  
咸魚鰵粒炒飯 \$30  
菜粒鰵粒炒飯 \$30  
菜粒鰵粒炒飯 \$30  
西洋炒飯 \$30  
印尼炒飯 \$30  
揚州炒飯 \$30  
生炒牛肉飯 \$30  
生炒鰵球飯 \$30  
火腿蛋炒飯 \$30

各式三文治

各式熱飲 \$10  
各式凍飲 \$12  
碎朱古力沙冰 \$18  
朱古力冰咖啡 \$18  
意大利冰咖啡 \$18  
蜂蜜柑桔露(冷熱同價) \$14  
各式多士 \$7  
各式三文治 \$10  
(雙拼加\$2/烘底加\$1)  
芝士焗牛肉法飽 \$14  
香拿魚三文治 \$12  
黑椒豬扒法飽 \$12  
焗牛肉法飽 \$12  
各式公仔面 \$15  
(雙拼加\$2)



## 精選下午茶

供應時間 2:30-6:30

### 特色沙律 \$20

煙鴨胸沙律  
火腿蛋沙律  
炸脆薯格沙律  
吉列石斑沙律  
吉列豬扒沙律  
炸鵝翼沙律

\$18

\$20

### 湯式月飽-小食 \$18

黑椒豬扒法飽  
吞拿魚法飽  
咸牛肉法飽  
炸脆薯格  
炸鵝翼 (3隻)  
西多士  
芝士咸牛肉法飽——\$20

### 三文治 \$18

午餐肉 咸牛肉  
火腿 芝士 鵝蛋  
鮮茄 生菜  
(以上任擇兩款)

酒店式  
吞拿魚雞碎

### 公仔麵 \$18

沙爹牛肉-當菜肉絲-午餐肉  
白製回鍋肉-煎豬扒-煎牛扒  
燻肉-腸仔-火腿-火腿-煎蛋  
(任擇一款 雙拼加\$2、三拼加\$6)

配  
湯米粉 湯麵粉 湯烏冬

### 炒粉麵 \$26

炸菜肉絲炒公仔麵  
黑椒豬扒炒麵  
乾炒牛河  
星洲炒米  
鯪魚汁三絲炒烏冬

### 榴推介 \$18

自選兩款材料，再加每款加\$4  
配米線、米粉、米通或扁麵  
手帶魚翅 (加\$6)  
潮州方魚肉碎泡飯底 (加\$6)

湯底可選：  
清雞湯 (蕃茄肉+晚雷菜) (加\$3)  
酸辣湯底 (可選大、中、小辣) (加\$3)  
鮮茄味草炸菜湯底 (加\$3)  
金銀蛋芙蓉湯底 (加\$3)  
跟飲品或油菜一律半價  
香草 肥 特級 手 鮮  
牛乳肉 牛肉 牛肉 雞胸 腐竹  
脆軟 煙 鮮 鮮 時 堂 金  
骨丸 鴨脯 豬肉 冬瓜 菜 菜 蔬  
紫菜 菜肉 雞絲 三色 臭脆 蜂巢  
鯪魚滑 雲吞 雲餃 蛋白 豬潤 豆腐  
手打 菜甫  
肉丸 煎蛋

以上全部連飲品一杯，凍飲加\$2

檸檬七喜-檸檬可樂加\$3

鮮橙汁-鮮奶-鮮薑柑桔露-意大利白咖啡\$5

紅豆冰-什果冰-蜜糖冰加\$6

意大利冰咖啡-碎米古力沙冰-朱古力冰咖啡加\$8

### 生滾靚麵 \$20

自選兩款材料，再加每款加\$4  
配米線、米粉、米通或扁麵  
手帶魚翅 (加\$6)  
潮州方魚肉碎泡飯底 (加\$6)

湯底可選：  
清雞湯 (蕃茄肉+晚雷菜) (加\$3)  
酸辣湯底 (可選大、中、小辣) (加\$3)  
鮮茄味草炸菜湯底 (加\$3)  
金銀蛋芙蓉湯底 (加\$3)

跟飲品或油菜一律半價

香草 肥 特級 手 鮮  
牛乳肉 牛肉 牛肉 雞胸 腐竹  
脆軟 煙 鮮 鮮 時 堂 金  
骨丸 鴨脯 豬肉 冬瓜 菜 菜 蔬  
紫菜 菜肉 雞絲 三色 臭脆 蜂巢  
鯪魚滑 雲吞 雲餃 蛋白 豬潤 豆腐  
手打 菜甫  
肉丸 煎蛋

### 秘制咖喱

凡惠顧任何一款，奉送飲品一杯  
每日11am-6pm精選一款推介價\$30

以盛風洋蔥和  
88種香料精製而成  
可隨意選大、中、小辣

咖喱海鮮飯 \$42  
咖喱龍蝦飯 \$36  
咖喱石斑飯 \$36  
咖喱豬扒飯 \$36  
咖喱雞飯 \$36  
咖喱雞球飯 \$36  
咖喱牛柳粒飯 \$36  
咖喱牛腩飯 \$32  
咖喱牛肉飯 \$32  
咖喱牛腩飯 \$32  
咖喱雞飯 \$32  
咖喱煎蛋飯 \$32

## 各款早餐

(早餐供應時段：7:00AM-12:00AM)

### 自選早餐 \$19

白製回鍋肉-沙爹牛肉-當菜肉絲  
午餐肉-燻肉-腸仔-紅腸-火腿-煎蛋  
(任擇二款)

配  
湯米粉 湯麵粉 湯烏冬  
湯通粉 湯通粉 湯通粉  
(凍飲加\$2 / 鮮奶，鮮橙汁加\$5)

### 三文治餐 \$17

午餐肉-咸牛肉-火腿  
鮮茄-生菜-芝士-鵝蛋  
(以上任擇兩款)

酒店式  
吞拿魚雞碎  
即磨咖啡或茶  
(凍飲加\$2 / 鮮奶，鮮橙汁加\$5)

### 營養早餐 \$19

火腿-午餐肉-咸牛肉-腸仔電鍋  
咸  
火腿-午餐肉-燻肉-腸仔煎蛋 / 炒蛋  
牛角酥 / 多士 / 方包  
即磨咖啡或茶 / 鮮奶 / 鮮橙汁  
(凍飲加\$2)

### 金牌早餐 \$21

牛角酥 / 多士 / 方包  
西貢雙蛋或腸仔煎蛋  
火腿通粉  
(凍飲加\$2 / 鮮奶，鮮橙汁加\$5)



營業時間:由上午7時至凌晨1時  
Business Hour: 7:00 a.m. - 1:00 a.m.

**HAPPY GARDEN NOODLE & CONGEE KITCHEN** 九龍廣東道72號地下 電話: 2377 2604 2314 9523 傳真: 2314 8902

明爐燒味

[illegible]

另加一服務費 粉麵同價・伊麵或烏冬或炒底或加蛋加七元



# 海港冰室 Harbour Cafe

九龍尖沙咀堪富利士道1A地下  
Tel: 2739 3808 Fax: 2739 3878  
營業時間: 7:30am-12:30pm

特式鐵板餐	每款
黑椒牛柳	48
蒜茸美國西冷牛扒	48
吉列豬扒或洋葱豬扒	48
蒜茸/黑椒T骨牛扒	48
美國牛仔骨	48
蒜茸雞扒	48
海港特式雞扒	48
(豬,牛,雞扒,煙肉,腸仔)	

現羅宋湯或足日餐湯  
蒜茸多士  
及咖啡或茶, 凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7  
中午十一時起全日供應

焗飯套餐	每款
焗芝士斑飯	38
焗肉醬意粉	38
焗豬扒飯	38
焗葡國雞飯	38
焗牛腩意粉	38
焗火腿雞絲意粉	38

這是日餐湯及咖啡或茶  
凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7  
中午十一時起全日供應  
(所有焗類須銀片劃)

馬來西亞咖喱套餐	每款
咖喱雞飯	38
咖喱石斑飯	38
咖喱牛腩飯	38
咖喱海鮮飯	38
咖喱豬扒飯	38

這是日餐湯及咖啡或茶  
凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7  
中午十一時起全日供應

## 精選小菜套餐

前式焗乳豬(例)金牌鹽焗雞(半隻)紅燒乳鴿(2隻)  
以上選一款,  
以下選一款\$88, 連兩款\$128, 三款\$168  
送白飯及“絕無味精”靚湯

香脆蒜香骨	咖喱牛腩煲	豉汁蒸排骨
脆皮炸大腸	金蒜肥牛粉絲煲	豉汁蒸魚雲
京都焗肉排	黑椒牛柳煲	豉汁蒸大鱸
中式焗牛柳	韭菜花炒肉青	荷葉蒸滑雞
椒鹽豬扒	啫啫滑雞煲	海鮮小炒王
椒鹽鮮魷拼腰果	豆豉醬爆雞	蝦乾銀芽炒韭菜花
椒鹽鮮魷拼豆腐	豆豉醬爆牛肉	雲耳勝瓜炒肉青
椒鹽九肚魚	香煎琵琶豆腐	涼瓜炒牛肉
炭燒豬頭肉	魚滑蒸水蛋	涼瓜炒排骨
紅燒滑豆腐	果皮蒸泥鯉	金銀蛋浸莧菜
西施滑豆腐	椒鹽牛腩粒拼豆腐	腰果炒蝦仁
翠塘滑豆腐	香煎醃涼瓜	西芹果仁肉丁
鮮蝦腐皮卷	涼瓜田雞煲	腐乳通菜炒牛肉
椒鹽百花茄子	鮮茄炒牛肉	涼瓜片炒滑蛋
菠蘿生炒骨	豆腐斑腩煲	西蘭花炒斑球
菠蘿咕嚕雞球	魚香茄子煲	蒜茸蒸鮮魷
四川回高肉	土魷粒蒸肉餅	粟米斑塊
油鹽水浸魚雲	咸魚燕肉餅	家鄉什菜粉絲煲
三菇炒時蔬	三色蒸水蛋	*加白飯一碗\$5
味菜牛柳絲	肉碎瑤柱蒸水蛋	外賣一盒\$10

金牌鹽焗雞 半隻\$38 / 紅燒BB乳鴿 一隻\$22  
一隻\$75

## ★廚師特別推介★

紅燒乳鴿飯	35	印尼咖喱角沙律	20
印尼炒飯	35	實海春卷沙律	20
瑤柱極品炒飯	38	百花燒肉卷薯條	20
福建炒飯	38	百花腐皮卷薯條	20
金牌鹽焗雞飯	38	龍鳳雙卷沙律	20
蒜茸燒蝦龍仔飯	45	紅燒牛肉麵	20
蒜茸鱔片龍仔飯	45	台式排骨麵	20
		擔擔麵	20
		蝦多士沙律	18

送明火“絕無味精”靚湯  
★  
\*轉米粉、河粉、米線同價  
出前一丁或烏冬加2元  
送咖啡或茶(凍飲加2元)  
(中午十一時起全日供應) (下午二時半至六時供應)

## 精美早餐

外賣早餐一律九折  
A. 餐肉, 腸仔, 紅腸, 火腿, 五香肉丁, 雪菜肉絲, 煎蛋, 沙嗲牛肉, 脆皮腸, 回高肉, 炸菜肉絲 (任選二款)  
配通粉, 米粉, 公仔麵, 米線或意粉  
送咖啡或茶  
改出前一丁或烏冬加\$2

B. 雞扒, 豬扒, 牛扒 (任選一款), 炸魚柳  
配火腿, 腸仔或煎蛋  
送牛油多士及咖啡或茶

C. 火腿, 蛋, 蕃茄, 餐肉, 吞拿魚, 咸牛肉, 鮮牛肉, 芝士三文治, 熱狗, 豬扒飽, 西多士 (任選一款)  
送咖啡或茶  
雙拼加\$3

D. 芝士, 火腿, 蕃茄, 餐肉, 腸仔, 咸牛肉, 鮮牛肉 奄列 (任選一款)  
送牛油多士及咖啡或茶  
雙拼加\$3

E. 炒麵, 炒米或咸肉乾  
配艇仔粥, 魚片粥或皮蛋瘦肉粥 .....

F. 炒麵, 炒米或咸肉乾  
配咖啡或茶

以上各餐改 凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7

供應時間上午七時半至中午十一時半

## 常餐

餐肉, 腸仔, 火腿, 紅腸, 五香肉丁, 雪菜肉絲, 沙嗲牛肉 (任選一款)  
配通粉, 米粉, 公仔麵, 米線或意粉  
送火腿煎蛋或火腿奄列  
牛油多士  
配咖啡或茶, 凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7  
改出前一丁或烏冬加\$2

全日供應

外賣焗飯一律\$20  
每天只限50個, 售完即止  
(上午11時30分至下午2時正)

## 下午茶餐

A. 公仔麵餐  
炸豬扒, 沙嗲牛肉, 五香肉丁, 餐肉, 炸雞翼, 腸仔, 炸菜肉絲, 脆皮腸, 紅腸 (任選二款)  
配通粉, 米粉, 公仔麵, 米線或意粉  
送咖啡或茶  
改出前一丁或烏冬加\$2

B. 薯條, 沙律餐  
吉列石斑, 吉列豬扒, 雞腩或雞翼 (任選一款)  
配薯條或沙律  
送咖啡或茶

C. 台式湯麵餐  
炸醬, 牛腩麵, 牛丸, 魚蛋, 墨魚丸, 豬肉丸, 菜肉雲吞 (任選一款)  
配通粉, 米粉, 生麵或米線  
送咖啡或茶  
改伊麵加\$3  
雙拼加\$3

D. 三文治, 飽餐  
芝士, 火腿, 蕃茄, 餐肉, 腸仔, 咸牛肉, 鮮牛肉, 吞拿魚, 鮮牛肉三文治, 熱狗, 豬扒飽, 西多士 (任選一款)  
送咖啡或茶  
雙拼加\$3

E. 炒粉, 麵餐  
干炒牛河, 星洲炒米, 廈門炒米, 上海粗炒, 五香肉丁或肉絲炒公仔麵 (任選一款)  
送咖啡或茶

以上各餐改 凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7  
供應時間下午二時半至下午六時

## 特餐

豬扒, 雞扒, 牛扒, 雞翼 (任選一款)  
配通粉, 米粉, 公仔麵, 米線或意粉  
送火腿煎蛋或火腿奄列  
配咖啡或茶, 凍飲加\$2  
鮮奶加\$3  
實治、冰類加\$4  
健康特飲(熱)加\$5(凍)加\$7  
改出前一丁或烏冬加\$2

全日供應



# 海港冰室 Harbour Café

每天供應不同《快餐》  
\$28連靚湯或咖啡或茶  
由早上11:00 - 下午5:30

九龍尖沙咀堪富利士道1A地下  
Tel: 2739 3808 Fax: 2739 3878  
營業時間: 7:30am~12:30pm

各式飲品		價錢
	熱飲	凍飲
香濃咖啡	10	12
香滑奶茶	10	12
好立克	10	12
阿華田	10	12
朱古力	10	12
杏仁霜	10	12
檸檬茶	10	12
檸檬水	10	12
檸檬	11	13
鮮奶	12	12
檸檬可樂	13	13
威檸七喜	-	13
青檸梳打	-	13
什果賓治	-	14
菠蘿賓治	-	14
紅豆冰	-	14
各式汽水	-	10
檸檬可樂 (加薑)	14	-
提神健康特飲		價錢
	熱飲	凍飲
薑母茶	15	18
柚子茶	15	18
花旗參蛋	15	18
金桔檸檬	15	18
利寶奶	15	18
檸檬利寶奶	15	18
沙律類		價錢
什果沙律	25	
夏威夷火腿沙律	28	
炸雞腩或雞翼沙律	28	
鮮什果沙律 (干島醬)	28	
吞拿魚沙律	28	
吉列豬扒沙律	30	
吉列石班沙律	30	
燒雞扒沙律	30	
湯類		價錢
羅宋湯	10	
明火“絕無味精”靚湯	10	
忌廉湯	12	
粟米忌廉湯	15	
白菌忌廉湯	15	
三文治/小食		價錢
油占多士	8	
奶醬多士	8	
鮮油多士	10	
鮮蛋三文治	10	
火腿三文治	10	
炸薯條	12	
特式熱狗	12	
火腿蛋三文治	12	
蕃茄蛋三文治	12	
餐肉蛋三文治	12	
魚柳飽	13	
咸牛肉蛋三文治	13	
鮮牛肉三文治	13	
沙嗲牛肉飽	13	
火腿芝士三文治	14	
吞拿魚三文治	15	
豬扒飽	15	
西多士	15	
芝士火腿西多士	16	
炸雞腩	18	
炸雞翼 (2只)	18	
公司三文治	22	
(烘底加\$1)		
(三文治雙拼加\$3)		
卷列類		價錢
叉燒卷列	20	
咸牛肉卷列	20	
腸仔卷列	20	
餐肉卷列	20	
鮮牛肉卷列	22	
芝士火腿卷列	23	
蕃茄蘑菇卷列	23	
(雙拼加\$3)		
麥皮類		價錢
牛奶麥皮	13	
火腿麥皮	16	
高蛋麥皮	16	
牛肉麥皮	16	
鮮奶麥皮	18	
腰蛋麥皮	18	
公仔麵或通粉類		價錢
火腿通粉	16	
鮮奶通粉	18	
脆蛋通粉	18	
餐肉蛋通粉	18	
叉燒煎蛋湯意粉	18	
炸菜肉絲公仔麵	18	
沙嗲牛肉公仔麵	18	
回窩肉公仔麵	18	
鮮牛肉通粉	20	
五香肉丁公仔麵	20	
豬扒公仔麵	20	
牛扒公仔麵	20	
雞扒公仔麵	20	
(改出前一丁加\$2)		
焗飯或意粉類		價錢
焗肉露意粉	30	
焗葡汁什菜意粉	30	
焗豬扒飯	32	
焗葡國雞飯	32	
黑椒汁焗牛扒飯	32	
焗雞扒飯	32	
焗火腿雞絲意粉	32	
白汁焗吞拿魚飯	32	
白酒焗龍利柳飯	32	
焗海鮮炒飯	35	
焗芝士石班飯	35	
醬汁焗鱈魚飯	35	
(焗飯類後片割)		
西式飯或意粉		價錢
火腿雞翼飯	26	
火腿雞飯	26	
鮮茄牛肉飯	28	
菠蘿雞絲炒飯	28	
焗雞腩飯	28	
焗牛腩飯	28	
焗火腿雞絲飯	28	
高蛋免治牛肉飯	28	
西生菜雞絲炒飯	28	
西炒飯	28	
黑椒牛柳絲炒麵	30	
干炒牛肉意粉	30	
海港炒飯	30	
干炒豬扒意粉	30	
黑椒牛扒飯	30	
粟米豬扒飯	30	
干炒沙嗲牛柳絲炒意粉	30	
洋蔥豬扒飯		價錢
洋蔥雞扒飯	30	
焗石班飯	30	
焗豬扒飯	30	
吉列豬扒飯	30	
沙嗲豬扒飯	30	
黑椒牛扒飯	30	
黑椒雞扒飯	32	
黑椒什扒飯	35	
(沙底, 加蛋, 改伊麵, 改出前一丁或馬冬加\$5)		
日式烏冬麵類		價錢
吉列石班湯烏冬	30	
雞扒湯烏冬	30	
炸豬扒湯烏冬	30	
香菇斑片湯烏冬	32	
海鮮湯烏冬	32	
鐵板海港炒烏冬	38	
鐵板蒜茸豬扒炒烏冬	38	
鐵板黑椒牛柳絲炒烏冬	38	
炒粉麵類		價錢
豉油王銀芽炒麵或河	28	
五香肉丁炒公仔麵	28	
肉絲炒公仔麵	28	
回窩肉炒公仔麵	28	
豬扒炒公仔麵	30	
沙嗲牛肉炒河	30	
干炒牛腩絲意粉	30	
干炒牛河	30	
馬來炒貴刁	30	
星洲炒米	30	
廈門炒米	30	
雪菜肉絲炒米	30	
菜遠什會炒麵	30	
豉椒排骨炒河	30	
干炒三絲意粉	30	
北菇三燒伊麵	30	
銀芽肉絲炒麵	30	
菜遠牛肉炒河	30	
豉椒鮮魷炒河	32	
海港炒麵	32	
北菇斑片炒麵	32	
沙嗲雞球炒河	32	
金菇肥牛XO醬炒河	32	
雪菜火鴨絲炒米	32	
(沙底, 加蛋, 改伊麵, 改出前一丁或馬冬加\$5)		
中式飯類		價錢
冬瓜粒湯飯	26	
餐肉煎蛋飯	26	
時菜牛肉飯	28	
滑蛋牛肉飯	28	
高蛋牛肉飯	28	
時菜牛腩飯	28	
楊州炒飯	28	
芙蓉蛋飯	28	
叉燒蛋飯	28	
生炒牛肉飯	28	
生炒排骨飯	28	
菠蘿牛肉飯	28	
枝竹火腩飯	28	
沙嗲牛肉飯	28	
時菜肉片飯	28	
時菜什會飯	28	
豉椒排骨飯	28	
菜遠牛腩飯	28	
鮮冬菇臘肉飯	28	
時菜北菇飯	28	
時菜三鞭飯	28	
鴨腿湯飯	28	
京都排骨飯	30	
粟米斑腩飯	30	
滑蛋蝦仁飯	32	
豉椒鮮魷飯	32	
咸魚雞粒炒飯	32	
北菇雞球飯	32	
時菜斑球飯	32	
(加蛋或沙底改伊麵加\$5)		
馬來西亞咖喱飯類		價錢
咖喱雞飯	32	
咖喱豬扒飯	32	
咖喱牛肉或牛腩飯	32	
咖喱牛腩飯	32	
咖喱石班飯	35	
咖喱什扒飯	35	
咖喱海鮮飯	35	
合時菜類		一律28元
清炒菜心/ 蒜茸炒白菜仔/ 薑汁炒芥蘭/ 椒絲腐乳炒通菜		
(沙底, 加蛋, 改伊麵, 改出前一丁或馬冬加\$5)		
台式湯麵或撈麵		每碗 每碟撈
淨麵	10	-
郊外油菜	12	-
自製白菜餃麵	17	25
自製韭菜餃麵	17	25
京都炸醬麵	17	25
南乳豬手麵	17	25
桂侯牛腩麵	17	25
巧製牛筋麵	17	25
及第麵	17	25
百花牛肚麵	17	25
魚皮餃麵	17	25
貢丸麵	17	25
牛丸麵	17	25
魚蛋麵	17	25
墨魚丸麵	17	25
豬肉丸麵	17	25
菜肉雲吞麵	17	25
薑蔥蠔油撈麵	-	22
四寶麵	19	27
金燒鹽焗雞湯麵	25	-
(加紫菜加\$3) (改雙拼加\$3)		
粉麵米線同價		
伊麵加\$3 撈伊麵加\$5		
早上十時半起全日供應		
粥類		每碗
明火白粥	8	
荔灣艇仔粥	15	
皮蛋瘦肉粥	15	
免治牛肉粥	15	
鮮魷魚片粥	15	
鮮黃沙撈潤粥	18	
爽滑肉丸粥	18	
生菜魷魚球粥	18	
生滾牛肉粥	18	
狀元及第粥	18	
煲仔粥		每煲
馳名滑雞粥	35	
北菇田雞粥	35	
鮮魷魚腩粥	35	
生滾魚蛋粥	35	
生滾魚雲粥	35	
碎牛肉魚片粥	35	
(改雙拼或加皮蛋加\$3)		
小食類		價錢
咸肉粽	12	(全食)
香滑腸粉/ 魚肉燒賣/ 潮州粉果/ 咖喱炸魚蛋	7	(5)





# 意法日美食廣場

ITALY FRANCE JAPAN FOOD PLAZA

價廉堪稱無敵手 味美無窮冠港九

24小時營業  
HOURS OPEN

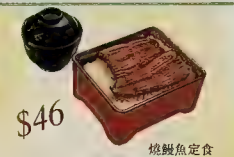


\$33

日式牛肉烏冬燴  
Beef Udon in Soup with Pot

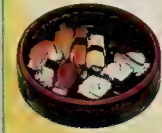
日式美食

JAPANESE DELICIOUS



\$46

燒鰻魚定食  
Grilled Eel Set Meal



\$68

什錦壽司  
ASSORTED SUSHI



\$36

越南套餐  
Vietnamese Set Meal

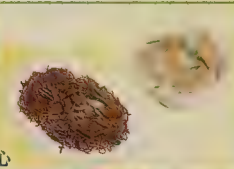


中式點心

CHINESE DIM-SUM

1:30AM-7:30AM \$11-\$18

7:30AM-4:00PM \$9-\$16



燒味飯

CHINESE BARBECUED



各式點心

Various Dim Sum

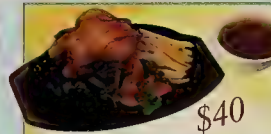


各式點心

Various Dim Sum



美食大巡禮



\$40

燒春雞  
Roast Spring Chicken

中西套餐

CHINESE AND EUROPEAN SET MEAL



\$56

大蝦牛柳餐  
GRILLED PRAWNS WITH STEAK



\$46

T-骨牛扒  
T-Bone Steak



\$15

雞腩沙律  
CHICKEN LEG SALAD



\$26

雲吞麵  
Wan Tan with Noodle



\$10

椒鹽油菜  
Vegetables with Oyster Sauce



\$22

燒味飯 (單拼)  
PORK RICE



\$15

水餃麵  
RAVIOLES WITH NOODLE IN SOUP

九龍尖沙咀彌敦道36-44號重慶大廈地庫  
B/F., CHUNG KING MANSION ARCADE 36-44 NATHAN ROAD, TSIM SHA TSUI TEL: 2724 2529



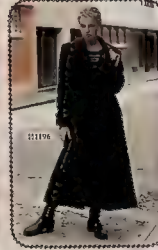


# 意法日時裝廣場

## ITALY FRANCE JAPAN FASHION SQUARE

香港九龍尖沙咀彌敦道36-44號凱悅大廈地庫 電話: 2739 4030  
B/F, CHUNG KING MANSION ARCADE, 36-44 NATHAN ROAD, Tsim Sha Tsui TEL 2739 4030

24小時營業  
24 HOURS OPEN



憑此宣傳，均可以超值批發價錢，  
換購以下一系列名牌貨品及時裝，  
尚有多類貨品及款式，未能盡錄，  
歡迎親臨參觀選購。

95/96秋冬歐陸時裝，隆重登場，



意法日美食廣場

## 早茶

[illegible]

燒味類 CHINESE BARBECUED

11/30/01 11/30/01	
8 BAST GUM	\$ 0.00
8 YED CHICKEN	\$ 0.00
8 YED STAB D CHICKEN	\$ 0.00
8 BAKED FISH LOB W/ RICE	\$ 0.00
8 CUSTY TURK	\$ 0.00
8 FISH MEAS S/ST W/ RICE	\$ 0.00
8 ANY COMBINATION	\$ 0.00
8 BAST GUM (8 BAST GUM)	\$ 2.00
8 YED CHICKEN (8 YED CHICKEN)	\$ 2.00
8 YED STAB CHICKEN (8 YED STAB CHICKEN)	\$ 2.00
8 BAKED FISH LOB W/ RICE	\$ 2.00
8 CUSTY TURK	\$ 2.00
8 FISH MEAS S/ST W/ RICE	\$ 2.00
8 ANY COMBINATION	\$ 2.00
8 BAST GUM	\$ 0.00
8 YED CHICKEN	\$ 0.00
8 YED STAB D CHICKEN	\$ 0.00
8 BAKED FISH LOB W/ RICE	\$ 0.00
8 CUSTY TURK	\$ 0.00
8 FISH MEAS S/ST W/ RICE	\$ 0.00
8 ANY COMBINATION	\$ 0.00

精選扒餐 3:00PM-11:45PM GRILLED

GRILLED STEAK W/BLACK PEPPER SAUCE	\$ 42.00
FILET STEAK W/GARLIC SAUCE	42.00
HOLAND FILET STEAK	42.00
ROAST SPRING CHICKEN	34.95
T BONE STEAK	36.00
AMERICAN MIXED GRILLED	40.00
SOFT CUTLET	30.95
SKILION STEAK	29.95
BEEF STEAK W/ONION SAUCE	39.95
PORK CHOP W/ONION SAUCE	20.95
GRILLED CHICKEN W/BLACK PEPPER SAUCE	24.95

— 咖喱類 CURRY —  
11:00AM-11:45

FRANK	\$	30.00
SALAD	25	00
GAROUTA	12	00
BUFFET	25	00
POKAL OF	25	00
OX TONQUE	25	00
S. KED BEEF	25	00
BUTTERFLY	25	00
THICKENED	25	00
WATERCRESS	25	00

## 冷熱飲品 DRINKS

ICE LEMON TEA	\$ 5.95
ICE COFFEE	7.95
ICE T I A	7.95
ICE OVALTINE	8.95
ICE CHOCOLATE	9.95
ICE HORIZON	9.95
FRESH MILK	9.95
ICE LEMON COKE	10.95
PINEAPPLE PUNCH	11.95
RED MANGO TART (PUN. 3)	12.95
RED MANGO JUICE	12.95
FRESH MANGO JUICE	12.95
SOFT DRINK	7.95
BLER	12.95
COFFEE	3.95
T I A	3.95
LEMON FLA.	7.95
THOUGHT	7.95
A MEND	7.95
LEMON T I A	8.95
FRESH MILK	9.95
ICE LEMON COKE	10.95

## 西式小食 SNACKS

FL SANDWICH	3	20
STAN MASH J	3	0
RJST CHEN SANDWIC	3	0
AMLECC SAN JH P	3	0
HAM J HEDS SAND J	3	0
FN FACHALAD	3	0
ALAD ATP L	3	0
CHEN SAN SAND	3	0
VS T AD	3	0
PORK P P J T T SA AD	3	0
FR SAN TOAST	3	0
CHEN SAND	3	0
CHEN SAN SAND	3	0
FR JH CHEN SAND	3	0
CHEN SAND JH JH	3	0
SA X T SAND	3	0

## 麵類 NOODLE 11:00AM-2:00AM

	WITHIN-CELL	BETW.
MIN. LD. PORE NO. DUE	10.0	17.6
FULL TREAT. NO. DUE	10.0	17.6
100% TREAT. NO. DUE	10.0	17.6
RANDOM WITHIN-CELL	10.0	17.6
W/OUT WITHIN-CELL	10.0	17.6
THIN. DEGRAD. NO. DUE	10.0	17.6
LEAF FALL WITHIN-CELL	10.0	17.6
100% LEAF FALL WITHIN-CELL	10.0	17.6
60% LEAF FALL WITHIN-CELL	10.0	17.6
1% TREAT. WITHIN-CELL	10.0	17.6
10% TREAT.	10.0	17.6

San Miguel 生力啤

B.E. Chung King Mansion Arcade, 36-44 Nathan Road, Kln. H.K. Tel. 734,4933

---





## ITALY FRANCE JAPAN FOOD PLAZA

### 即做壽司・おにぎり、寿司 JAPANESE SUSHI FRESH MAKE BY YOUR ORDER

723	OCTOPUS SUSHI (八爪魚壽司) 動物肉 2 PCS	\$ 20.00
724	ZUWAI CRAB ROE MARINE ROLL 海苔卷等 2 PCS	\$ 20.00
725	SALMON SUSHI (三文魚壽司) サ 2 PCS	\$ 20.00
726	ASSORTED SUSHI (什錦壽司) 肉 2 PCS	\$ 25.00
727	THICKLY ROLL CRAB MEAT STICK (蟹肉棒) 2 PCS	\$ 98.00
728	BEAN CURD BLINDLES (豆腐卷) OCTOPUS/ZUWAI CRAB ROE MARINE ROLL	\$ 32.00
729	SALMON NABALONE (三文魚卷) サ 2 PCS	\$ 32.00
730	RED TUNA SASHIMI (紅鮭刺身) 刺身	\$ 32.00
731	OCTOPUS SASHIMI (八爪魚刺身) 刺身	\$ 32.00
732	ABALONE SASHIMI (海參刺身) 刺身	\$ 5.00
733	JAPANESE TEA (日本茶) 日本茶	\$ 5.00
734	HOT SAKE (日本酒) 日本酒	\$ 15.00
735	SUSHI & SASHIMI SET MEAL (壽司刺身拼盤)	\$ 18.00
736	BEF SUKIYAKI HOT POT (日式牛肉火鍋定食)	\$ 45.00
737	MINI OCTOPUS (小八爪魚) 3 PCS	\$ 18.00

### 日式麵類・日本地元のそば JAPANESE NOODLES

740	SAPPORO MISO NOODLE IN SOUP (札幌味噌湯)	\$ 22.00
741	HOKKAIDO NOODLE IN SOUP (北海道味噌湯)	\$ 19.00
742	TOKYO STREET VENDOR'S FLUTE NOODLE IN SOUP (東京街頭風蕎麥湯)	\$ 19.00
743	FISH ROLL UDON IN SOUP (魚子烏冬湯)	\$ 17.00
744	ASSORT FISH ROLL UDON IN SOUP (什錦魚子烏冬湯)	\$ 25.00
745	CRAB MEAT STICK, FISH ROLL, FISH CAKE (蟹肉棒、魚子卷、魚肉餅)	\$ 22.00
746	SEAFOOD NOODLE IN SOUP (海鮮湯)	\$ 32.00
747	COOL NOODLE WITH ASSORTED MEAT & SESAME SAUCE (涼麵)	\$ 19.00

ALL FOOD IS AVAILABLE 24 HOURS HAVING A BIG MEAL OR  
TRY A LITTLE IS ALSO WELCOME!

Chung King Mansion Arcade, B/F., 36-44 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong.  
九龍牛車水 36-44 號 牛車水商場 二樓 意法日美食廣場

地下鉄：九龍站(牛車水出口) 步行 5 分鐘 牛車水商場 二樓 意法日美食廣場

## 意法日 美食廣場 ☎ : 724 4933

### 東南亞美食・エスニック料理 ETHNIC DELICIOUS

701	VIETNAMESE BEEF CELLOPHANE (越南牛肉粉)	\$ 18.00
702	VIETNAMESE BEEF GREEN BEANHEAD (越南牛肉粉)	\$ 18.00
703	PORK WITH LEMONGRASS CELLOPHANE (越南牛肉粉)	\$ 18.00
704	SINGAPORE CHICKEN CELLOPHANE (新加坡雞肉粉)	\$ 18.00
705	SHREDDED CHICKEN VERMICELLI (碎雞肉粉)	\$ 18.00
706	VIETNAMESE SALAMI VERMICELLI (越南意大利粉)	\$ 18.00
707	VIETNAMESE SALAMI VERMICELLI (越南意大利粉)	\$ 18.00
708	VIETNAMESE SALAMI VERMICELLI (越南意大利粉)	\$ 18.00
709	SHREDDED CHICKEN VERMICELLI (碎雞肉粉)	\$ 18.00
710	VIETNAMESE SALAMI VERMICELLI (越南意大利粉)	\$ 15.00
711	VIETNAMESE SPRING ROLL (越南春卷)	\$ 18.00
712	CAMBODIAN CHICKEN SALAD (柬埔寨雞肉沙拉)	\$ 12.00
713	THAILAND SOUP AND CHILLI BONELESS (泰國湯和辣骨)	\$ 16.00
714	CHICKEN FEET (雞腳)	\$ 18.00
715	THAILAND CHICKEN WRAPPED WITH (泰國雞肉卷)	\$ 18.00
716	LAOS BARBECUED CHICKEN (寮國烤雞)	\$ 15.00
717	MALAYSIAN DESSERT (馬來西亞甜點)	\$ 10.00



下午茶餐		
(供應時間: 下午 2:30 - 5:30) Afternoon Special Meal Sets (Served Between 2:30pm - 5:30pm)		
A	煎釀豆腐 Pan-fried Stuffed Beancurd	\$18
B	滷水豆腐 Marinated Beancurd	\$18
C	滷水釀豆卜 Marinated Stuffed Beancurd Puffs	\$18
D	滷水雞中翼 Marinated Chicken Wings	\$18
E	金黃脆炸豆腐 Deep-fried Beancurd	\$18
F	炸鼓魚球 Deep-fried Fish Balls	\$18
G	清湯豆卜 Beancurd Puffs in Clear Soup	\$18
H	清湯釀豆卜 Stuffed Beancurd Puffs in Clear Soup	\$18
I	清湯鼓魚球 Fresh Fish Balls in Clear Soup	\$18
J	香煎臘味蘿蔔糕 Pan-fried Turnip Cakes	\$18
K	香茅炸豬扒 Deep-fried Citronelled Pork Chop	\$18
L	煎釀三寶 Pan-fried Stuffed Beancurd, Eggplant, and Pepper	\$18
M	炸芝士豆腐雲吞 Deep-fried Cheese and Beancurd Wontons	\$20
N	豆腐雲吞湯 Beancurd Wontons in Clear Soup	\$20
O	菜肉雲吞湯 Vegetable and Pork Wontons in Clear Soup	\$20
P	即蒸小籠包 Steamed Dumplings in Shanghai Style	\$20
Q	上海煎餃子 Pan-fried Dumplings in Shanghai Style	\$20
R	上湯水餃 Water Dumplings in Clear Soup	\$20
S	任選25至44項其中一款手擀麵或米線湯麵 Any Type of Noodle or Vermicelli Soup in Style of Item 25 to Item 44	\$23
配新鮮豆漿一杯 (熱或凍飲) (改豆腐花加\$2) Served with a Glass of Soyabean Drink (Hot or Cold) (Add \$2 for Change to Beancurd Pudding)		

公和荳類產品  
(祇限外賣)  
Kung Wo Beancurd Products  
(Takeaway Products)



新鮮豆漿 一公升 \$23  
細南乳 \$12  
大腐乳 \$55  
細腐乳 \$25  
新鮮豆漿 500毫升 \$13

- 一公升新鮮豆漿 \$23/樽Bottle  
1 Litre Fresh Soyabean Drink
- 500毫升新鮮豆漿 \$13/樽Bottle  
500 ml Fresh Soyabean Drink
- 大玫瑰腐乳 \$55/樽Bottle  
Large-sized Fermented Beancurd
- 大辣椒腐乳 \$55/樽Bottle  
Large-sized Spicy Fermented Beancurd
- 細玫瑰腐乳 \$25/樽Bottle  
Small-sized Fermented Beancurd
- 細辣椒腐乳 \$25/樽Bottle  
Small-sized Spicy Fermented Beancurd
- 細南乳 \$12/樽Bottle  
Preserved Red Beancurd



九龍尖沙咀加拿分道25-31號  
國際商業信貸銀行大廈6-7號地舖  
電話 2368 1886 Fax 2368 1211

# 谷和

KUNG WO



歡迎外賣  
Takeaway Foods Available

外賣熱線  
Phone Order 2368 1886

公和荳品  
九龍尖沙咀加拿分道25-31號  
國際商業信貸銀行大廈6-7號地舖  
Fax 2368 1211

此餐單所列之價目如有調整，恕不另行通知！ Prices Are Subject To Change Without Prior Notice.



石磨豆類甜品 Stone-ground Soyabean Desserts		
01 新鮮豆漿 Fresh Soyabean Drink	\$8	
02 薑汁豆漿 Soyabean Drink with Ginger Sauce	\$10	
03 新鮮豆腐花 Fresh Beancurd Pudding	\$10	
04 特色豆腐花 (任選以下一款配料) (薑汁/士多啤梨汁/荔枝蜜汁/花奶/涼粉/什果/ 朱古力/豆漿/杏仁奶/椰汁) Beancurd Pudding (Choose any one of the toppings) (with Ginger Sauce / Strawberry Syrup / Lychee Syrup / Chocolate Syrup / Evaporated Milk / Grass Jelly / Mixed Fruits / Soyabean Milk/ Almond Milk / Coconut Milk)	\$13	
05 香芒豆腐花 Beancurd Pudding with Fresh Mango	\$15	

精選小食 Special Snacks		
06 煎釀豆腐 Pan-fried Stuffed Beancurd	\$13	
07 燻水豆腐 Marinated Beancurd	\$12	
08 燻水釀豆卜 Marinated Stuffed Beancurd Puffs	\$13	
09 燻水雞中翼 Marinated Chicken Wings	\$13	
10 金黃脆炸豆腐 Deep-fried Beancurd	\$13	
11 炸脆魚球 Deep-fried Fish Balls	\$15	
12 清湯豆卜 Beancurd Puffs in Clear Soup	\$12	
13 清湯釀豆卜 Stuffed Beancurd Puffs in Clear Soup	\$13	
14 清湯脆魚球 Fresh Fish Balls in Clear Soup	\$15	
15 香煎酥味蘿蔔糕 Pan-fried Turnip Cakes	\$13	
16 香茅炸雞扒 Deep-fried Citronellad Pork Chop	\$15	
17 南乳炸雞翼 Deep-fried Chicken Wings in Preserved Red Beancurd	\$15	
18 煎釀三寶 Pan-fried Stuffed Beancurd, Eggplant, and Pepper	\$13	
19 炸芝士豆腐卷 Deep-fried Cheese and Beancurd Wontons	\$15	
20 豆腐雲吞湯 Beancurd Wontons in Clear Soup	\$15	
21 菜肉雲吞湯 Vegetable and Pork Wontons in Clear Soup	\$15	
22 煎蒸小籠包 Steamed Dumplings in Shanghai Style	\$15	
23 上海煎餃子 Pan-fried Dumplings in Shanghai Style	\$15	
24 上湯水餃 Water Dumplings in Clear Soup	\$15	

特製手擲湯麵 Handmade Noodle in Soup		
可選 (a) 腐豆手擲麵 (b) 菠菜手擲麵 (c) 蕃茄手擲麵 (d) 烏豆手擲麵或 (e) 米線 配以下一款甜食 Choose any of (a) Soyabean Handmade Noodle, (b) Spinach Handmade Noodle, (c) Tomato Handmade Noodle, (d) Blackbean Handmade Noodle, or (e) Vermicelli in one of the following styles		
25 釀豆卜手擲麵 Noodle in Soup with Stuffed Beancurd	\$23	
26 燻水釀雞肉碎手擲麵 Noodle in Soup with Marinated Beancurd, Egg, and Minced Meat	\$23	
27 燻水釀豆卜肉碎手擲麵 Noodle in Soup with Stuffed Beancurd Puff and Minced Meat	\$23	
28 燻水雞中翼手擲麵 Noodle in Soup with Marinated Chicken Wings	\$23	
29 炸南乳雞中翼手擲麵 Noodle in Soup with Chicken Wings in Preserved Red Beancurd	\$23	
30 新鮮脆魚球手擲麵 Noodle in Soup with Fresh Fish Balls	\$23	
31 炸脆魚球手擲麵 Noodle in Soup with Deep-fried Fish Balls	\$23	
32 香茅炸雞扒手擲麵 Hand-made Noodle With Deep-fried Citronellad Porkchop	\$23	
33 咖喱牛腩/原汁牛腩手擲麵 Noodle in Soup with Curry Beef Brisket/Beef Brisket	\$23	
34 咖喱牛肉手擲麵 Noodle in Soup with Curry Beef	\$23	
35 咖喱雞手擲麵 Noodle in Soup with Curry Chicken	\$23	
36 咖喱豬扒手擲麵 Noodle in Soup with Curry Pork Chop	\$23	
37 蕃茄蛋牛肉手擲麵 Noodle in Soup with Tomato, Egg, and Beef	\$23	
38 蕃茄雞中翼手擲麵 Noodle in Soup with Tomato and Chicken Wings	\$23	
39 蕃茄雞扒手擲麵 Noodle in Soup with Tomato and Pork Chop	\$23	
40 香煎雞扒手擲麵 Noodle in Soup with Pan-fried Chicken Fillets	\$23	
41 冬菇手擲麵 Noodle in Soup with Mushrooms	\$23	
42 雪菜肉絲手擲麵 Noodle in Soup with Salted Vegetable and Shredded Pork	\$23	
43 榨菜肉絲手擲麵 Noodle in Soup with Spicy Vegetable and Shredded Pork	\$23	
44 秘製豬頭肉手擲麵 Noodle in Soup with Special Recipe Pig Neck	\$23	
麵食套餐 Noodle Set		
包括: 以上25至44項其中一款湯麵 新鮮油條一條 新鮮豆腐一杯 (熱或凍飲) (加\$2可換豆腐花) Serve With: Any One Style of Noodle Soup from Item 25 to Item 44 + A Dish of Fresh Vegetable + A Glass of Soyabean Drink (Hot or Cold) (Add \$2 for Change to Beancurd Pudding)		

香滑飯食 Fragrant Rice Dishes		
45 釀豆卜飯 Rice with Stuffed Beancurd	\$26	
46 燻豆腐雞肉碎飯 Rice with Marinated Beancurd, Egg, and Minced Meat	\$26	
47 燻釀豆腐卜肉碎飯 Rice with Marinated Stuffed Beancurd Puffs	\$26	
48 燻水雞中翼飯 Rice with Marinated Chicken Wings	\$26	
49 炸南乳雞中翼飯 Rice with Deep-fried Chicken Wings in Preserved Red Beancurd	\$26	
50 炸香茅雞扒飯 Rice with Deep-fried Citronellad Pork Chop	\$26	
51 咖喱牛腩飯 Rice with Curry Beef Brisket	\$26	
52 咖喱牛肉飯 Rice with Curry Beef	\$26	
53 咖喱雞飯 Rice with Curry Chicken	\$26	
54 咖喱豬扒飯 Rice with Curry Pork Chop	\$26	
55 蕃茄蛋牛肉飯 Rice with Tomato, Egg, and Beef	\$26	
56 蕃茄雞中翼飯 Rice with Tomato and Chicken Wings	\$26	
57 蕃茄豬扒飯 Rice with Tomato and Pork Chop	\$26	
58 香煎雞扒飯 Rice with Pan-fried Chicken Fillets	\$26	
飯食套餐 Rice Set		
包括: 以上45至58項其中一款飯食 新鮮油條一條 新鮮豆腐一杯 (熱或凍飲) (加\$2可換豆腐花) Serve With: Any One Style of Rice Dishes from Item 45 to Item 58 + A Dish of Fresh Vegetable + A Glass of Soyabean Drink (Hot or Cold) (Add \$2 for Change to Beancurd Pudding)		
• 香飯 Steamed Rice	\$8	
• 淨手擲麵 Plain Handmade Noodle	\$10	
• 淨米線 Plain Vermicelli	\$10	
郊外油菜(可選腐乳/蠔油)		
Fresh Vegetable (Dressing: Preserved Beancurd or Oyster Sauce)		

廚房即煮美食 Kitchen Meal Sets		
59 八珍素豆腐飯(全席) Rice with Stewed Beancurd and Assorted Vegetables	\$32	
60 煎釀豆腐飯 Rice with Beancurd and Fish Fillets	\$32	
61 火雞豆腐飯 Rice with Roasted Pork and Beancurd	\$32	
62 五彩豆腐飯 Rice with Stuffed Beancurd, Ham, and Assorted Vegetables	\$32	
63 豉汁帶子豆腐飯 Rice with Beancurd and Scallops in Blackbean Sauce	\$32	
64 咸魚肉粒豆腐飯 Rice with Salted Fish and Diced Pork	\$32	
65 豉汁帶子豆腐飯 Rice with Curry Beancurd and Conpoy	\$32	
66 帶子蝦仁炒飯 Rice with Curry Shrimps and Scallops	\$35	
67 蝦仁蛋白炒飯 Stir-fried Rice with Egg White and Shrimps	\$35	
68 公和南乳飯 Stir-fried Rice with "Kung Wo" Preserved Red Beancurd	\$32	
69 生炒排骨飯 Rice with Sweet and Sour Spare Ribs	\$32	
70 中式牛柳飯 Rice with Stewed Steak in Chinese Style	\$32	
71 西芹雞粒炒飯 Rice with Celery and Sliced Chicken	\$30	
72 揚州炒飯 Stir-fried Rice in Cantonese Style	\$30	
73 蘇式豆腐飯 Rice with Beancurd and Minced Meat in Sichuan Sauce	\$30	
74 芙蓉蛋飯 Rice with Omelet in Chinese Style	\$30	
75 菜遠牛腩飯 Rice with Stewed Beef Brisket and Vegetables	\$30	
76 干炒牛河/扁多 Stir-fried Udon/Rice Noodle with Beef	\$30	
77 干炒豬扒河/扁多 Stir-fried Udon/Rice Noodle with Pork Chop	\$30	
78 干炒叉燒河/扁多 Stir-fried Udon/Rice Noodle with BBQ Pork	\$30	
79 干炒三絲河/扁多 Stir-fried Udon/Rice Noodle with Tri-shreds	\$30	
80 秘製干炒河/扁多 Stir-fried Udon/Rice Noodle in Special Recipe	\$30	
配新鮮豆腐一杯 (熱或凍飲) (改豆腐花加\$2) Served with a Glass of Soyabean Drink (Hot or Cold) (Add \$2 for Change to Beancurd Pudding)		







## SPAGHETTI

### 特式意大利粉

Italian Tomato Sauce with Mushroom	\$25.00	意式茄汁, 蘑菇
Meat Sauce — American Style	25.00	肉醬意粉
Vegetarian — Tomato Sauce or Garlic Sauce	28.00	什菜意粉
Neapolitan — Bacon, Sal, Gr/Pep	28.00	拿波里式
Ham & Mushroom — Onion Cream Sauce	28.00	白汁火腿蘑菇
Bacon, Sausage & Mushroom	28.00	煙肉腸仔蘑菇
Beef in Black Pepper Sauce	28.00	黑椒牛肉
Italian Sausage — Garlic Butter Sauce	28.00	蒜油意大利腸
Beef Stroganoff	28.00	俄國牛柳絲
Clams — Garlic and Olive Oil	28.00	意式蒜茸鮮蜆
Beef Cantonese	28.00	鮮菇牛肉
Tuna Fish & Bacon	30.00	煙燻鮪魚配地肉
Chicken — Chasseur Sauce	30.00	香身雞扒
Pork Cutlet — Mushroom Sauce	30.00	香身豬扒
Grilled Fillet of Pork with Onion Sauce	30.00	扒洋蔥豬柳
Saute Veal with Chasseur Sauce	30.00	香身白汁燴牛仔肉
Shredded Chicken-Mustard Sauce	30.00	芥末雞絲
Baked Vegetarian (in season)	30.00	意式焗四蔬
Crab Meat & Clams with Tomato Sauce	30.00	茄汁蟹肉鮮蜆
Seafood Deluxe Au Gratin	30.00	芝士焗海鮮
Minute Steak — Mushroom Sauce or B/L. Pep Sauce	35.00	薄牛扒

## PASTA FAVOURITES

### 傳統意式食品

Ravioli	\$28.00	意大利雲吞
Cannelloni	28.00	意式牛肉卷
Lasagna	30.00	焗肉醬雞絲
Vegetarian Lasagna	30.00	時蔬焗雞絲
Seafood Cannelloni — Deep Fried	30.00	炸海鮮卷
Fettuccine (Italian noodles with Ham Mushroom & Cheese Sauce)	30.00	傳統意式雞絲
Fettuccine (Italian noodles with Braised Ox Tail)	30.00	焗牛尾麵
Fettuccine (Italian Noodle w/ Bacon & Clam)	30.00	意式蜆、地肉

## MACARONI CASSEROLES

### 通心粉類

Seafood Deluxe Au Gratin	\$27.00	芝士焗海鮮
Tuna Fish & Bacon	27.00	焗鮪魚脆皮肉
Crab Meat & Clams	27.00	茄汁蟹肉鮮蜆
Italian Sausage & Frankfurter	27.00	德意國雞腸
Veal Au Gratin	27.00	焗牛仔肉

## CURRY CORNER

### 馬來特製咖喱

(all served with spaghetti)		(全部配意大利粉)
Vegetarian	\$30.00	什菜
Chicken	30.00	雞
Beef	30.00	牛肉
Seafood	34.00	海鮮

## CHEF SUGGESTION

### 廚師特別介紹

Pan Fried Potato Chips	\$20.00	炸美國茨條
Chili Con Carne	20.00	辣肉醬豆
Southern Fried Chicken	32.00	南方炸雞
Seafood in Basket	32.00	炸海鮮籃
Grilled Short Ribs	44.00	扒焗骨牛扒

MINIMUM CHARGE \$20.00 PER PERSON 最低消費每位20元

## HOT SOUP 湯類

Hot Garlic Bread	\$10.00	蒜茸飽
Minestrone	13.00	意大利菜湯
Chicken & Sweet Corn	13.00	粟米雞意羹
Seafood Chowder	13.00	海鮮焗打
Onion Soup	13.00	洋葱湯

## SALAD 沙律類

Tossed	\$12.00	什菜沙律
Tuna Fish	13.00	吞拿魚
Hawaiian Chicken Salad	20.00	夏威夷雞沙律
Chef (choice of 1000 Island or Italian Dressing)	34.00	廚師沙律
Roast Beef	34.00	燒牛肉
Seafood Combination Salad	37.00	海鮮大餐沙律

## SANDWICHES

### 歐陸式三文治

Tuna Fish	\$22.00	吞拿魚
Chili Dog	22.00	辣肉香腸
Roast Beef	24.00	燒牛肉
Club Special	26.00	公司治

## DESSERT 甜品類

Ice Cream (Any Flavour)	\$12.00	各式雪糕
Apple Pie	15.00	蘋果批
Banana Pancake	20.00	香蕉班戟
Apple Pancake	20.00	蘋果班戟
Blueberry Pancake	20.00	藍莓班戟
Apple Pie A La Mode	20.00	蘋果批雪糕
Banana Split	25.00	香蕉船

## YOUR FAVOURITE

### LIQUOR 酒類

COGNAC	
Remy Martin (V.S.O.P.)	\$29.00
Martell Cordon Blue	40.00
WHISKY	
Johnny Walker Black Label	27.00
Chives Regal	27.00
Canadian Club	27.00
Gin, Vodka, Rum	27.00
Jack Daniel Black Label	27.00

## SPECIAL COCKTAIL

### 雞尾酒

Club Beauty	\$18.00	公司美女
Pussy Foot	20.00	波斯特飲
Long Island	28.00	美國長堤
Fireman Sour	28.00	消防勇將
Pink Lady	28.00	紅粉佳人

## PIZZA

### 美式薄餅

FACTORY SPECIALS	REGULAR	LARGE	FAMILY
	普通	大型	家庭式
Fresh Vegetarian (Mushroom, Onion, Olive, Green Pepper)	\$29.00	\$45.00	\$64.00
Hawaiian (Canadian Bacon & Pine-apple)	\$29.00	\$45.00	\$64.00
Super Deluxe (Rich Toppings)	\$32.00	\$52.00	\$71.00
Seafood Combination (Crab, Shrimp, Cuttlefish, Onion)	\$35.00	\$55.00	\$75.00
MAKE YOUR OWN SELECTION			請自選喜愛之馅料
Choice of 1 Topping	\$26.00	\$38.00	\$52.00
Choice of 2 Toppings	\$29.00	\$45.00	\$64.00
Choice of 3 Toppings	\$32.00	\$52.00	\$71.00
Choice of 4 Toppings	\$35.00	\$55.00	\$75.00
TOPPINGS			各款馅料
Beef • Canadian Bacon • Pepperoni • Salami • Tuna Fish • Anchovy • Italian Sausage • Shrimp • Mushroom • Onion • Olive • Pineapple • Tomato • Green Pepper • Thousand Island Dressing • Ham • 牛肉 • 加拿大煙肉 • 辣肉腸 • 荷蘭美腸 • 吞拿魚 • 鰵魚 • 意大利碎肉腸 • 蝦 • 蘑菇 • 洋葱 • 紫水魚 • 蜜糖翼 • 鮮茄 • 青椒 • 干葱汁 • 火腿 •			
EXTRA CHEESE OR TOPPING	\$6.00	\$8.00	\$10.00
			另加芝士或馅料

## BEVERAGES

### 各類飲品

Coffee, Tea	\$10.00	咖啡、奶茶
Coke, Sprite	10.00	可樂雪碧汽水
Hot Chocolate or Milk	11.00	鮮奶或熱朱古力
Ovaltine, Horlicks	11.00	阿華田、好立克
Ice Tea or Ice Coffee	13.00	凍檸茶或凍咖啡
Orange/Tomato Juice, Grape Fruit Juice	\$-12.00 L-18.00	橙汁或茄汁或西柚汁
Lemon/Orange Squash	16.00	檸檬或橙汁軟
Mint Punch	18.00	薄荷露治
Fruit Punch	18.00	什果露治
Milk Shakes (Any Flavour)	18.00	各式奶昔
Spanish Coffee	18.00	西班牙咖啡
Irish Coffee	25.00	愛爾蘭咖啡
Coke, Sprite By Jug	40.00	可樂雪碧大酌庄
San Miguel Draught	\$-13.00 L-19.00	生力生啤
San Miguel By Can	16.00	罐庄生力
Carlsberg By Can	16.00	罐庄嘉士伯
Heineken By Can	16.00	罐庄喜力
Budwiser By Can	16.00	百威啤酒
House Red or White Wine By Glass	17.00	杯庄紅或白酒
San Miguel By Jug	48.00	大酌庄
House Red or White Wine By Carafe	75.00	酌庄紅或白酒
Mateus Rose 1/2 Bottle	80.00	蜜桃紅酒(中瓶)
Mateus Rose Bottle	130.00	蜜桃紅酒(大瓶)

## SPECIAL DRINKS 特飲

Diet Coke	\$14.00	健怡可樂
Honey Rabbit	24.00	蜜糖小兔
Chianti Cherry	24.00	醉酒櫻桃
Coconut Cooler	24.00	椰林甘露
Angle De Minilion	24.00	米蘭仙子
The Wizard	24.00	桃野仙踪

THERE IS A 10% SERVICE CHARGE 加一服務費



Spaghetti Factory

SHOP 09, TAL YAU BLDG, 181 JOHNSTON ROAD, WANCHAI, HK. 香港灣仔軒士頓道181號太古大廈9樓  
TEL: 3 83411067 5 8832014 5 8831230 5 8836767

8 GRANVILLE ROAD G/F 115 F, KOWLOON. 九龍尖沙咀加連頓道8號地下  
TEL: 3 4113657 3 5860801

116 RUSSA FAK KAT PLAZA, AVE. CONSELHEIRO FERREIRA LIMEIRA, MACAO.  
澳門荷蘭馬六甲街柏利廣場M1 B 112 A











### 鴻運展翅宴

鴻運乳豬全體  
發財好市大利柱脯  
燒雲腿伴玻璃大蝦球  
千絲帶子球  
紅燒蟹肉燴翅  
金腿蒸法國雙鯉魚  
鮑脯金錢扣元肉  
豉油皇燒雞  
(或)  
酒釀白金鴨  
興隆糯米飯  
年年有餘(石頭魚餃)  
步步高陞  
精美甜品

**\$3,880**

另加一服務費 Plus 10% Service Charge

敬送：茶芥、啤酒八罐、汽水八罐及法國紅酒一支

### 步步高陞宴

鴻運乳豬全體  
發財好市柱脯  
燒雲腿伴玻璃大蝦球  
蝦子靈芝菇炒貴妃蚌  
大展鴻圖蟹皇翅  
金腿蒸大海斑  
鮑脯燴海參花菇  
豉油皇燒雞  
(或)  
酒釀白金鴨  
興隆糯米飯  
年年有餘(石頭魚餃)  
步步高陞  
精美甜品

**\$4,280**

另加一服務費 Plus 10% Service Charge

敬送：茶芥、啤酒八罐、汽水八罐及法國紅酒一支

### 宴會精選



信心保證・宴會專家  
鴻星海鮮酒家 名廚主理 美食盡精華  
是口碑最佳的筵席及到會專家。政經名人、  
豪門商賈、公司社團安排大小宴會 均以鴻星為首選。  
本酒家曾主理之筵席到會包括：  
禮賓府、立法會、特首型宴、香島小築、  
司長型宴、東華三院、瑞安建築等。  
無論自選菜單或鴻星精選筵席  
必有尊貴體面的最高享受。歡迎致電查詢 2628 0080

鴻星海鮮酒家  
SHEK STAR SEAFOOD RESTAURANT  
地址：www.superstar1.com.hk  
e-mail: cs@superstar1.com.hk

訂座服務熱線 (辦公時間)：2628 0080 • 2191 9088

### 團年飯 發財春茗興隆宴



宴會專家・首選鴻星

鴻星  
海鮮酒家  
SHEK STAR SEAFOOD RESTAURANT



### 生意興隆宴

鴻運八小碟  
 • 蔥油管庭 • 七味金粒  
 • 重慶牛腩 • 炭燒腩肉  
 • 土魷八爪 • 焗黃瓜鳳柳  
 • 翠菜浙花 • 青瓜脆肉

原隻火腩燉排翅(20兩)

發財好市柱肺

金蒜蒸開邊龍蝦

千絲帶子球

金腿蒸金錢龍躉斑

鮑脯花菇婆參玉掌

豉油皇燒雞

(或)

酒釀白金鴨

興隆糯米飯

法式特級甜品

合時鮮果

**\$6,180**

免收加一 No Service Charge

敬送：茶芥、啤酒八罐、汽水八罐及法國紅酒一支



尖沙咀店 彌敦道83-97號華豐大廈1樓  
 筵開42座 電話：2628 0339  
 新市鎮店 新市鎮美蘭中心商場匯豐中心1樓123號  
 筵開40座 電話：2628 0626

### 萬事如意宴

鴻運乳豬全體

發財好市

千絲帶子球

XO醬爆貴妃蚌

鮮拆蟹肉燴翅

金腿蒸法國雙鯉魚

金錢烤元肉婆參

豉油皇燒雞

(或)

酒釀白金鴨

興隆糯米飯

年年有餘(石頭魚餃)

步步高陞

精美甜品

**\$3,980**

免收加一 No Service Charge

敬送：茶芥、啤酒八罐、汽水八罐及法國紅酒一支

中環店 皇后大道中19-27號廣信大廈  
 筵開20座 電話：2628 0826  
 旺角店 旺角彌敦道1833號上土紅廟舊座1樓  
 筵開28座 電話：2628 0886

灣仔店 灣仔港灣道6號怡和中心1樓  
 筵開35座 電話：2628 0989  
 平海店 平海青山公路380號中國銀禧大廈G02  
 筵開60座 電話：2628 0318

### 好市大利宴

鴻運乳豬全體

發財好市柱肺

煎海貝帶子皇

蝦子蠔菇炒貴妃蚌

大展鴻圖蟹皇翅

鮑脯燴海參花菇

荷葉蒸大海斑

豉油皇燒雞

(或)

酒釀白金鴨

興隆糯米飯

年年有餘(石頭魚餃)

步步高陞

精美甜品

**\$4,550**

免收加一 No Service Charge

敬送：茶芥、啤酒八罐、汽水八罐及法國紅酒一支

灣仔店 尖沙咀彌敦道海城商場4樓  
 筵開35座 電話：2628 0336  
 時代廣場店 朗德廣場時代廣場商場10字樓1005號  
 筵開60座 電話：2628 0886

荔枝角店 長沙灣道788號廣民華商場地下  
 筵開33座 電話：2628 0323  
 尖沙咀時鐘店 柯蘭軒士多利亞商場中心3樓  
 筵開30座 電話：2628 0699

九龍灣店 牛達角道77號龍大花園2期1樓  
 筵開45座 電話：2628 0383  
 日本橋分店 牛達角道118號龍大花園1樓101號  
 電話：181(02) 3098-8711 www.PunchParty.com.hk





With Lunch Prices This Low,  
Every Day can be Friday's!  
價錢咁平，當然每日都去美國星期五餐廳！

NO DISCOUNT COUPON REQUIRED  
No special coupon is required to enjoy this value lunch menu.  
所有星期五午餐價錢咁平，唔使帶咩優惠券！

SET MENU  
套餐

超值午餐  
VALUE LUNCH

All Set Lunch Entrees include a cup of soup and your choice of Soda, Ice Tea or Coffee.  
以下各款套餐主菜均送足料餐湯及自選汽水、凍檸茶或咖啡

- |   |        |
|---|--------|
| Fettuccine Alfredo 奶油意粉麵<br>Steaming egg noodle fettuccine served in a rich Parmesan cream sauce<br>雞蛋意粉麵配奶油芝士醬   | HK\$48 |
| Chargrilled Chicken Sandwich 焗燒雞肉三文治<br>Chicken breast served with lettuce, tomato, red onion, pickles and honey mustard dressing on a sesame seed bun<br>焗燒雞胸、生菜、蕃茄、洋蔥、酸瓜及蜜糖芥末汁配滾仔包  | HK\$58 |
| Fish & Chips 炸魚薯條<br>Strips of prime-cut cod fillet, hand-battered and fried. Served with Friday's® Fries, coleslaw and tartar sauce<br>炸對魚柳配星期五炸薯條、酸椰菜及蒜蓉汁   | HK\$58 |
| Lunch Hamburger 燒餐漢堡<br>Our classic Friday's® burger, served on a sesame seed bun with lettuce, tomato, red onion, pickle slices and Friday's® Fries<br>燒餐漢堡配生菜、蕃茄、洋蔥、酸瓜片及星期五炸薯條  | HK\$68 |
| Club Sandwich 特級三文治<br>Ham, mesquite-smoked turkey, cheese, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise on wheat bread<br>火腿、煙火腿、芝士、肉片、生菜、蕃茄及奇妙醬配全麥包  | HK\$68 |
| Grilled Chicken Caesar Salad 焗燒雞凱撒沙律<br>Slices of chargrilled chicken breast atop our Caesar Salad. Garnished with fresh tomatoes and jumbo black olives<br>焗燒雞胸配凱撒沙律、蕃茄、黑橄欖  | HK\$68 |
| Chicken Fingers 炸雞手指<br>Batter-fried chicken tenderloins, served with Friday's® Fries, coleslaw and honey mustard dressing<br>香酥金羽雞柳配星期五炸薯條、酸椰菜絲及蜜糖芥末汁  | HK\$68 |
| Chicken Quesadilla 焗雞薄脆<br>Flour Tortillas filled with chargrilled chicken, Jack and Colby cheeses, peppers, onions, bacon, tomatoes, chilies and cilantro. Served with sour cream, pico de gallo, guacamole and fresh salsa<br>夾式雞柳餅夾焗依雞肉、芝士及牛油果、配多源焗製醬料 | HK\$58 |
| Spicy New Orleans Pasta 新奧爾良辣味龍肉意粉麵<br>Fettuccine tossed with sautéed Chicken, mushrooms, onions and red and green peppers in a Friday's® spicy tomato Creole sauce<br>寬條麵配雞肉、蘑菇、洋蔥及焗製香蒜蒜蓉醬   | HK\$78 |
| Baby Back Ribs 焗燒美國排骨<br>A half slab of tender pork ribs, marinated and seasoned, then chargrilled and basted with Friday's® Barbecue sauce. Served with Friday's® Fries and coleslaw<br>焗製美國豬排骨、蜜汁調味、配星期五炸薯條及酸椰菜絲  | HK\$88 |

Value Lunch menus are available from 11:30 am to 3:00 pm, Monday to Friday (except Public Holidays)  
超值午餐於星期一至五上午十一時三十分至下午三時供應（公眾假期除外）

\*Coke, Diet Coke, Sprite, Fanta, Pepsi, 7-Up, and other soft drinks are available for purchase.  
所有軟性飲料均另加價。

All prices are subject to 10% service charge  
以上價目設加一成服務費





DISCOUNT COUPON CARD  
is available for  
in-applicable - 優惠券不適用此項優惠

With Lunch Prices This Low,  
Every Day can be Friday's!

價錢咁平，當然每日都去美國星期五餐廳！

A-LA-CARTE

自選菜式

超值午餐

VALUE LUNCH

Cajun Chicken Finger 香辣炸雞柳	HK\$38
Crispy fried chicken tenderloin / honey mustard / Friday's® Fries 香脆雞柳 / 蜜糖芥末汁 / 星期五炸薯條	
World Famous Barbecue Burger 馳名炭烤蜜椒燒烤堡	HK\$48
Burger patty / colby cheese / tomatoes / onion / pickle chips / lettuce / Friday's® Fries 炭烤牛肉餅 / 芝士 / 蕃茄 / 洋葱 / 酸瓜片 / 生菜 / 星期五炸薯條	
Jack Daniel's® Pork Chop 積丹尼豬扒	HK\$49
Grilled pork chop / Jack Daniel's® sauce / Friday's® Fries 香扒豬扒 / 積丹尼醬 / 星期五炸薯條	
Friday's® House Salad & Daily Soup 星期五沙律配是日餐湯	HK\$49
Mixed green salad / choice of dressing / daily soup 雜菜沙律 / 自選沙律醬 / 是日餐湯	
Crispy Fried Chicken Salad 酥炸香脆雞肉沙律	HK\$58
Fried Chicken tenderloin / mixed green salad / tomatoes / eggs / Jack Cheese / honey mustard dressing 香脆雞柳 / 雜菜沙律 / 蕃茄 / 雞蛋 / 傑克芝士 / 蜜糖芥末汁	
Chicken Alfredo 雞肉忌廉意粉麵	HK\$59
Grilled Chicken breast / lettuce / cream sauce / parmesan cheese 扒雞胸 / 生菜 / 忌廉 / 芝士	
Half Friday's® Club Sandwich and House Salad 特級三文治配星期五沙律	HK\$48
Friday's® Club Sandwich (half) / House Salad / Choice of dressing 星期五午餐三文治(半份) / 星期五沙律 / 自選沙律醬	
Loaded Baked Potato & Daily Soup 椒鹽焗薯配是日餐湯	HK\$39
Baked Idaho Potato / condiments / daily soup 美國烤薯 / 椒鹽配料 / 是日餐湯	

SIDE ORDER

配菜

With purchase of the above Value Lunch (A-La-Carte Menu or Set Menu)  
凡惠顧任何超值午餐(包括自選菜式或套餐)

Daily Soup 是日餐湯	HK\$15
Oval Fries 椒鹽薯條	HK\$12
Chef's Vegetables 廚師時菜	HK\$12
Ice Cream Sundae (2 Scoop) 雪糕甜湯(2球)	HK\$18
Mocha Mud Pie 摩卡千層派	HK\$38
Oreo Cookie 曲奇大叉	HK\$28
Coffee, Ice Tea 咖啡或凍檸茶	HK\$12
"Coca-Cola", "Coke Light", "Sprite" or "Fanta" Orange 各式汽水	HK\$12

Value Lunch menus are available from 11:30 am to 3:00 pm, Monday to Friday (except Public Holidays)  
超值午餐餐牌只限星期一至五上午十一時三十分至下午三時供應(公眾假期除外)

All prices are subject to 10% service charge  
以上價目另加一成服務費

\*Coca-Cola, Sprite, Fanta, and Pepsi are trademarks of The Coca-Cola Company.  
©2012 The Coca-Cola Company. All rights reserved.





九龍尖沙咀柯士甸路 15 號  
金巴利大廈地舖 B  
Shop B, G/F., Kimberley Mans,  
15 Austin Ave, Kowloon.

東京屋  
TOKYO HOUSE

外賣熱線: 2368-8984  
2368-2455  
(全日供應, 專人送到)

營業時間: 中午 12:00 凌晨 6:00

刺身 Sashimi

1. 三文魚	Salmon	\$58.
2. 北寄貝	Surf clam	\$58.
3. 蟹籽魷魚	Crab Egg Squid	\$58.
4. 鰹魚	Hirame	\$58.
5. 吞拿魚	Tuna Fish	\$68.
6. 深哥八爪魚	Octopus	\$68.
7. 甜蝦	Sweet Prawn	\$78.
8. 牡丹蝦	Prime Prawn	\$138.
9. 海膽 (原級)	Sea urchin	\$150.
10. 什錦魚片	Mixed Sushi	一人份 (8 件) \$68. 二人份 (16 件) \$168. 三人份 (24 件) \$250. 四人份 (32 件) \$328.

壽司 (每客兩件) Sushi (2 pcs.)

三文魚	Salmon	\$15.
北寄貝	Surf Clam	\$15.
蟹籽	Crab	\$15.
魷魚	Squid	\$15.
甜蝦	Sweet Prawn	\$15.
海膽	Prawn	\$15.
鰹魚	Eel	\$15.
蟹籽	Crab Egg	\$15.
鰹魚	Hirame	\$15.
玉子	Tumago	\$15.
小盒	Little Boat Sushi	\$15.
黃瓜	Yellow Squid	\$15.
吞拿	Tuna Fish	\$20.
油甘	Hamachi	\$20.
八爪	Octopus	\$20.
蟹籽	Crab Roe Salad	\$25.
牡丹	Prime Prawn	\$40.
花之	Salmon w/Crad Roe Salad	\$45.
海膽	Sea Urchin	\$48.
什錦	Assorted Sushi	二人份 (16 件) \$68. 三人份 (24 件) \$168. 四人份 (32 件) \$228.

手卷 Hand Roll

1. 吞拿魚手卷	Red Tuna Hand Roll	\$20.
2. 三文魚手卷	Salmon Hand Roll	\$20.
3. 蟹籽手卷	Crab Hand Roll	\$20.
4. 鰹魚手卷	Eel Hand Roll	\$20.
5. 玉子手卷	Tumago Hand Roll	\$20.
6. 蟹籽手卷	Crab Stick Hand Roll	\$20.
7. 蟹籽沙拉手卷	Crab Roe Salad Hand Roll	\$20.
8. 黃瓜手卷	Cucumber Hand Roll	\$20.
9. 黃瓜手卷	Pickles Hand Roll	\$20.
10. 加州手卷	California Hand Roll	\$25.
11. 炸蝦手卷	Fried Shrimp Hand Roll	\$25.
12. 三文魚皮手卷	Salmon Skin Hand Roll	\$25.
13. 三文魚加州手卷	Salmon California Hand Roll	\$35.
14. 海膽手卷	Sea Urchin Hand Roll	\$60.

本卷 Maki

1. 三文魚卷	Salmon Roll	\$20.
2. 黃瓜卷	Pickles Roll	\$20.
3. 蟹籽卷	Crab Stick Roll	\$20.
4. 黃瓜卷	Cucumber Roll	\$20.
5. 鰹魚卷	Eel Roll	\$20.
6. 玉子卷	Tumago Roll	\$20.
7. 吞拿魚卷	Red Tuna Roll	\$38.
8. 加州卷	California Roll	\$38.
9. 大卷	Dia Roll	\$58.
10. 炸蝦卷	Fried Shrimp Roll	\$38.
11. 海膽卷	Sea Urchin	\$78.

炸物 Fried Food

1. 炸三文魚皮	Fried Salmon Skin	\$20.
2. 炸蟹鉗	Fried Crab Claws	\$22.
3. 炸餃子	Fried Dumpling	\$25.
4. 炸蝦卷	Fried Shrimp	\$30.
5. 炸吉列豬扒	Grilled Pork	\$30.
6. 炸日本帶子	Fried Scallop	\$30.
7. 炸番薯	Sweet Potatoes	\$38.
8. 炸豆腐	Fried Tofu	\$38.
9. 炸薯餅	Fried Hash-brown	\$40.
10. 日式炸翅	Fried Chicked	\$45.
11. 吉列炸蝦	Fried Prawn	\$48.
12. 吉列三文魚	Salmon Cutlet	\$50.
13. 蔬菜天婦羅	Fried Vegetable Tempura	\$58.
14. 什錦天婦羅	Assorted Tempura	\$70.

燒物 Grilled Dishes

1. 燒雞腎	Fried Chicken Kidney	\$25.
2. 燒牛肉串	Beef Skewers	\$25.
3. 燒雞翅	Chicken Skewers	\$25.
4. 燒雞串	Fried Chicken Wing	\$25.
5. 燒雞軟骨	Fried Chicken Cartilage	\$28.
6. 燒帶子串	Scallop	\$28.
7. 燒茄子	Baked Eggplant	\$30.
8. 燒雞翅	Grilled Chicken	\$30.
9. 燒明太子串	Fried Fish Roe Chicken Wing	\$30.
10. 燒餃子串	Fried Dumpling Chicken Wing	\$30.
11. 燒雞串	Grilled Skewer	\$30.
12. 燒豬扒串	Fried Pork Meat	\$30.
13. 燒蝦串	Broiled Shrimp	\$35.
14. 燒三文魚串	Fried Salmon Head (1/2)	\$35.
15. 燒三文魚串	Fried Felly Salmon	\$35.
16. 燒三文魚串	Broiled Mackerel	\$35.
17. 燒三文魚串	Fried Squid	\$38.
18. 燒三文魚串	Fried Felly Pollock	\$38.
19. 燒三文魚串	Fried Beef Steak	\$40.
20. 燒三文魚串	Grilled Prime Salmon	\$48.
21. 燒三文魚串	Fried Dry Fish	\$48.
22. 燒三文魚串	Grilled Eel	\$58.
23. 燒三文魚串	Fried Cod Fish	\$75.



九龍尖沙咀柯士甸路15號  
金巴利大廈地舖B  
Shop B,G/F., Kimberley Mans,  
15 Austin Ave, Kowloon.

東京屋  
TOKYO HOUSE

外賣熱線: 2368-8984  
2368-2455  
(全日供應, 專人送到)  
營業時間: 中午12:00 - 凌晨6:00

定食 Box Set (HK\$68)

1. 吉列豬扒定食	Grilled Pork Set Meal
2. 洋蔥牛肉定食	B.B.Q. Beef with Onion Set Meal
3. 燒雞翼定食	Chicken Wing Set Meal
4. 燒汁雞扒定食	B.B.Q. Chicken Set Meal
5. 焗燒牛扒定食	Beef Steak Set Meal
6. 金菇牛肉定食	Mushroom & Beef Set Meal
7. 蒲燒鰻魚定食	B.B.Q. Eel Set Meal
8. 鹽焗秋刀魚定食	B.B.Q. Saury Set Meal
9. 鹽焗鯊魚定食	Grilled Meakerel w/Salt Set Meal
10. 銀雪魚定食	Pollock Set Meal
11. 炸蝦定食	Fresh Prawn Set Meal
12. 什錦魚生定食	Assorted Sashim Set Meal
13. 什錦壽司定食	Assorted Shshi Set Meal
14. 豚肉生薑燒定	Fried Pork Ginger Taste Set Meal
15. 炸雞定食	Fried Chicken Set Meal

各款定食配有: 雞飯湯、腐花、雙料沙律、炒野菜、白飯及飲品一杯  
Miso Soup, Vegetable, Grub Egg Salad, Rice & Drink

炒飯 Fried Rice

1. 素菜炒飯	Vegetable Fried Rice	\$43.
2. 牛肉炒飯	B.B.Q. Beef Fried Rice	\$48.
3. 叉燒炒飯	B.B.Q. Pork Fried Rice	\$48.
4. 雞柳炒飯	B.B.Q. Chicken Fried Rice	\$48.
5. 豬扒炒飯	B.B.Q. Pork Fried Rice	\$48.
6. 咖喱炒飯	B.B.Q. Curry Fried Rice	\$50.
7. 鰻魚炒飯	B.B.Q. Eel Fried Rice	\$55.
8. 海鮮炒飯	Sea Food Fried Rice	\$55.
9. 鮮帶子炒飯	Scallop Fried Rice	\$55.
10. 三文魚炒飯	Salmon Fried Rice	\$55.

以上炒飯可轉炒麵、烏冬或公仔麵  
All Fried Rice can change to Noodle, Udon or Instant Noodle

一品料理 Japanese Dishes

1. 牛油炒粟米粒	Butter with Butter Fried Corn	\$25.
2. 日式炒野菜	Fried Mixed Vegetable	\$38.
3. 牛肉炒野菜	Fried Beef w/Mixed Vegetable	\$45.
4. 豚肉生薑燒	Fried Pork Ginger Taste	\$45.
5. 金菇牛肉卷	Beef Roll w/Golden Mushroom	\$48.
6. 牛油炒金菇	Golden Mushroom Fried Butter	\$48.
7. 雞片炒雞腎	Chicken Kidney w/Garlic	\$50.
8. 泡菜豚肉生薑燒	Kimuchi Pork Ginger Taste	\$50.
9. 蒜片炒露荀	Asparagus w/Garlic	\$55.
10. 露荀炒雞腎	Chicken Kidney w/Asparagus	\$68.
11. 鮮帶子炒露荀	Butter Scallop w/Asparagus	\$68.
12. 牛油焗雙菇	Golden Mushroom & Mushroom w/Butter	\$68.

御飯物 Rice (另加5元)

1. 什錦素菜飯	Mixed Vegetable w/Rice	\$39.
2. 燒汁雞翼飯	Chicken Wing w/Rice	\$42.
3. 素菜叉燒飯	Mixed Vegetable B.B.Q. Pork w/Rice	\$43.
4. 洋蔥牛肉飯	Beef With Onion w/Rice	\$43.
5. 焗燒雞扒飯	Chicken w/Rice	\$43.
6. 吉列豬扒飯	Grilled Pork w/Rice	\$43.
7. 肉粒茄子飯	Pork & Eggplant w/Rice	\$43.
8. 咖喱牛肉飯	B.B.Q. Curry Beef w/Rice	\$43.
9. 豚肉生薑燒飯	Fried Pork Ginger Taste w/Rice	\$43.
10. 咖喱雞扒飯	Curry Pork w/Rice	\$43.
11. 咖喱雞扒飯	B.B.Q. Curry Chicken w/Rice	\$43.
12. 炸蝦飯	Fresh Prawn w/Rice	\$43.
13. 金菇牛肉飯	Beef & Mushroom w/Rice	\$50.
14. 焗燒牛扒飯	Beef Steak w/Rice	\$50.
15. 蒲燒鰻魚飯	Grilled Eel w/Rice	\$50.
16. 煎香牛肉飯	Fresh Beef w/Rice	\$50.
17. 三文魚飯	Salmon w/Rice	\$50.
18. 吞拿魚飯	Tuna w/Rice	\$50.
19. 銀雪魚飯	Pollock w/Rice	\$60.
20. 什錦魚生飯	Assorted Sashimi w/Rice	\$65.

拉麵 Ramen

1. 日式叉燒拉麵	Shoyu Ramen	\$35.
2. 九州叉燒拉麵	Ku Shu Chi Shu Ramen	\$38.
3. 豬扒拉麵	Grilled Pork Ramen	\$43.
4. 雞扒拉麵	Chicken Ramen	\$43.
5. 餃子拉麵	Dumpling Ramen	\$43.
6. 雞翼拉麵	Chicken Wing Ramen	\$43.
7. 北海道拉麵	Ramen	\$43.
8. 蔬菜雞叉拉麵	Bean Vegetable Ramen	\$43.
9. 辣泡菜叉燒拉麵	Spicy Kimuchi Chi Shu Ramen	\$43.
10. 咖喱牛肉拉麵	Curry Beef Ramen	\$43.
11. 金菇牛肉拉麵	Beef & Mushroom Ramen	\$43.
12. 燒汁牛蔥牛肉拉麵	B.B.Q. Beef with Onion Ramen	\$43.
13. 帶子蟹柳拉麵	Scallop & Crab Ramen	\$43.
14. 炸蝦拉麵	Fried Prawn Ramen	\$43.
15. 中華拉麵	Chuka Ramen	\$45.
16. 日式冷麵	Cold Soba	\$45.
17. 綠茶冷麵	Green Tea Soba	\$45.
18. 中華冷麵	Chuka Soba	\$45.
19. 鰻魚拉麵	Eel Ramen	\$50.
20. 海鮮拉麵	Sea Food Ramen	\$60.

以上拉麵可選擇湯底 (雞飯湯、醬油湯、辣味湯)  
Soup choice: 1. Bean Soup 2. Sauce Soup 3. Spicy Soup

小食 Snaaks

1. 雞筍	Radish Slice	\$25.
2. 芝麻八爪魚	Sesame Octopus	\$25.
3. 帶子裙邊	Scallop Skirt	\$25.
4. 麻辣蝦肉	Escar Got	\$25.
5. 中華沙律	Chuka Salad	\$25.
6. 蟹籽沙律	Crab Roe Salad	\$25.
7. 香辣泡菜	Kimuchi	\$25.
8. 醇濃鰻魚	Ika-Su	\$30.
9. 醇濃八爪魚	Tako-Su	\$30.
10. 叉燒小食	Roast Pork	\$30.
11. 牛肉小食	Beef	\$30.
12. 凍豆腐	Ice Bean	\$38.
13. 雜錦魚生沙律	Assorted Sashimi Fish	\$48.









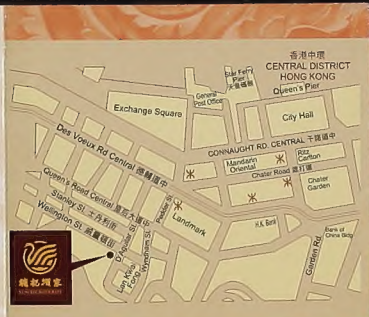
**鏞記酒家** 早於六十年代起，已是國際知名食府。1968年被美國權威財經刊物《幸福雜誌》(Fortune Magazine) 選為世界十五家最佳食府之一，是唯一的中式食府。

自八十年代至九十年代，「鏞記」在歷屆香港食品節中西美食大獎廚藝大賽中，共奪得黃金獎和白金獎三十多個；更曾度於「世紀之宴」榮獲最佳食府獎；以及被香港旅遊協會選為最佳食府。也曾獲得法國、日本、加拿大等國家的多個美食獎項。

「鏞記」的佳餚美饌膾炙人口，譽滿中外，但全體同業未敢自滿。在繼承始創人優良傳統的基礎上，關注世界潮流發展，吸取不同飲食文化菁華，不斷提高出品和服務的水準，精益求精，以衷心答謝各界人士多年來的惠顧與支持。



**鏞記酒家**  
營業時間 11:00am-11:30pm  
外賣部 逢星期三至五  
電話 2522 1624  
訂座及查詢 2522 1624  
外賣部 2522 4333



**地點** 位於香港島中環，從地下鐵路中環站 D2 出口步行約 4 分鐘  
**Location** In the very heart of Hong Kong Central district, 4 minutes from MTR Central Station (Exit D2) on foot.  
**場所** 地下鐵でいっしょる鏞記は中環(セントラル)駅の出口D2を出ていれたる。駅往方(ランカイフォン)へ向かっていします。カトジマスのある皇宮外洋中(カトジマス)の中央を歩い、カトジマス(カトジマス)が手に見え、その先の十字路を右に曲がればすてす。徒歩4分くらいです。



**鏞記酒家**  
YUNG KEE RESTAURANT  
香港中環威靈頓街 32-40 號  
32-40 Wellington Street, Central, Hong Kong.  
ホンコン セントラル ウェリントン街 32-40 号  
Tel. 2522 1624 Fax. 2840 0888



**鏞記** 開業已逾半個世紀。半世紀前，它在廣源西街還是一個燒味大牌檔，始創人甘德輝先生炮製一手馳名的燒鵝，當時港澳碼頭一帶，從外地抵港的旅客，及泊港輪船的海員，聯袂結隊專程一嘗美味。「鏞記」燒鵝，除聞名省港澳外，更有不少外國遊客、名人及華僑慕名來品嘗，回程時更訂購特別包裝的燒鵝，携作手信饋贈親友，因此，「鏞記」燒鵝又名「飛天燒鵝」。

1942年，甘德輝先生將經營大牌檔積蓄的四千元，租入永樂街32號舖，是「鏞記」第一段歷史旅程的開始；期間經歷香港淪陷，至1944年，遷往石板街32號繼續經營。1964年，在威靈頓街購買舖位，號數巧合亦為32，並於十年內陸續購入相連之四個舖位，分期拆卸重建，在1978年竣工，建成「鏞記大廈」和設備先進、管理現代化的「鏞記酒家」。



40 至 50 年代鏞記石版街舖位  
Yung Kee Restaurant around 40's-50's  
40-50 年代威靈頓街鏞記





*Yung Kee Restaurant* More than half a century ago, it was a modest cooked food stall in Kwong Yuen West Street. Its founder, Mr Kam Shui Fai was renowned for his Roast Goose. So even tourists and crewmen flocked in groups to savour the speciality from the Hong Kong - Macau Ferry Terminal.

Yung Kee acquires fame for its gourmet speciality - Roast Goose. It becomes well known among people in Guangdong, Hong Kong, and Macau, and it also attracts many tourists from foreign countries. After tasting the Roast Goose, they buy and carry it home with them by air to share among relatives and friends. For that, Yung Kee's Roast Goose is nicknamed "Flying Roast Goose". Yung Kee's founder, Mr Kam Shui Fai, is also called "Roast Goose Fai".

From a young and penniless restaurant apprentice to become the owner of Yung Kee Restaurant and Yung Kee Building, which is situated in the prime Central commercial area, Mr Kam Shui Fai, the self-made man, has been acclaimed as a legendary figure for his success by foreign and local press.

Yung Kee Restaurant has been well-known in the world since the 60's. In 1968, it was the only Chinese restaurant chosen by *Fortune Magazine* as one of the Top Fifteen Best Restaurant in the World. From the 80's to the 90's, Yung Kee has been awarded over thirty prizes including Gold Award and Platinum Award in the Biennial Culinary Awards of the Hong Kong Food Festival, and won the title of the Best Restaurant several times for the Chinese Culinary Arts Exposition By Hong Kong Top Chefs. Hong Kong Tourist Association also selected it as the Best Cuisine. Yung Kee has gained cuisine awards and honours in France, Canada and Japan as well. However, the staff in Yung Kee will not be complacent about the honours. We will carry on the tradition laid by the founder, always serve the customers the first. We will work together, improve ourselves endlessly to repay the customers' patronage and support in all these years.



#### YUNG KEE RESTAURANT

Open daily 11:00am - 11:30pm

Closing days Chinese New Year's day 1st-3rd

Dim-sum dining 2:30-5:30pm (Monday to Saturday)

11:00am-5:30pm (Sunday and Public Holidays)

Credit Cards We honour Visa, Mastercard, American Express and Others Club

Reservation and Information Tel: 2522 1624 Fax: 2540 0888

Take away Section Tel: 2522 4333



#### ヨンキーレストラン

は開業以来半世紀を迎えました。創立者カム・シュイ・ファイの特製ローストグースは以前から巷で有名でした。観光のお客様、そして船員の方々が、香港マカオフェリー乗場から特産品を買味するためにわざわざいらっしゃるほどでした。今日でもヨンキーのローストグースは広東、香港、マカオ、そして海外のグルメの人々に愛され続けております。

この様にしてヨンキーのローストグースは、香港のお土産として持ち帰られる機会が多くなったので、「飛機鵝（フェイゲイ）」つまり飛行機に乗って飛ぶグースがチョウという意味のニックネームがつきました。それに加えて創立者のカム・シュイ・ファイも、「ローストグースのファイ」と呼ばれております。

カム・シュイ・ファイは賣しました。一文無しのレストランの商家地に少しずつ土地とヨンキービルディングを世した後の伝説的な成功ぶり

産の無い若い頃、一生懸命に努力をトランの見習いでしたが、セントラを買い、今ではヨンキーレストラン所有するまでになりました。自力出は、国内外で評価されております。ヨンキーレストランは、1968年にアメリカの経済誌「フォーチュン」に「世界のベストレストラン15」の一つとして選ばれ、早くも国際的に有名なレストランとなりました。80年代から数多くの料理コンテストに参加し、賞金賞と白金賞を合わせて、三十数個も獲得し、現在でも香港の飲食コンクールや香港旅遊協会などにより、ベストレストランとして選ばれております。また、フランス、カナダ、日本等の国からもいろいろな美食賞をいただきました。しかし何はさておき、このような輝かしい成績をおさめることが出来たのは、ひとえに皆様のご厚情、ご支援のおかげであります。従業員一同は深く感謝をしております。これからも、さらに決意を新たに、努力いたす所存でございます。

今後ともヨンキーレストラン、そしてローストグースをご愛顧賜りますように、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

さめることが出来たのは、ひとえに皆様のご厚情、ご支援のおかげであります。従業員一同は深く感謝をしております。これからも、さらに決意を新たに、努力いたす所存でございます。

今後ともヨンキーレストラン、そしてローストグースをご愛顧賜りますように、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

#### ヨンキーレストラン

営業時間 11:00am - 11:30pm テイクアウトも同じ (テイクアウトの電話番号: 2522 4333)

定休日 チャイニーズニューイヤーの最初の3日間

飲食の時間 月曜から土曜 2:30 - 5:30pm 日曜と香港の祝日 11:00am - 5:30pm

受取るカード ビザ、マスター、アメリカンエクスプレス、ダイナース、JCB

御予約 有ったほうが良い。(金、土、日曜日の場合は特に) (日本語の電話) 2522 1624 内線76 シニー・ウォン

\*お客様の人数、席数、お召し上がりになりたいものを得てから、予約のお料理、量も後にお料理 (一度予約の満了が必須) 当日のお料理のものをに入れてセットメニューを組むこともできます。



産の無い若い頃、一生懸命に努力をトランの見習いでしたが、セントラを買い、今ではヨンキーレストラン所有するまでになりました。自力出は、国内外で評価されております。

さめることが出来たのは、ひとえに皆様のご厚情、ご支援のおかげであります。従業員一同は深く感謝をしております。これからも、さらに決意を新たに、努力いたす所存でございます。

今後ともヨンキーレストラン、そしてローストグースをご愛顧賜りますように、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

さめることが出来たのは、ひとえに皆様のご厚情、ご支援のおかげであります。従業員一同は深く感謝をしております。これからも、さらに決意を新たに、努力いたす所存でございます。

今後ともヨンキーレストラン、そしてローストグースをご愛顧賜りますように、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

